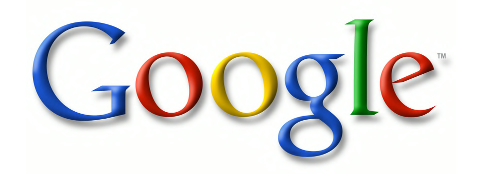



LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN

Historisch-topographische



Notizen

über den Rebbau und die Weine

des Elsasses,

von J. L. Stoltz,

Güterbesitzer in Andlau, Correspondirendem Mitgliede der Gesellschaft der Wissenschaften des Ackerbau's und der Künste, Mitglied der Ackerbau-Comitien des Niederrheins.

Strasburg,

bei Friedrich Carl Heitz, Buchdrucker und Buchhändler,
Schlauchgasse N. 3, beim Paradeplatz.

1828.

Man findet dieses Werkchen:

in Colmar, bei J. B. Geng;
in Weissenburg, bei F. Bock;
in Barr, bei F. Bürky;
in Altkirch, bei B. Böhrer.

Vorwort.

Wer erstaunt nicht über die Menge niedlicher Städtchen, Flecken und Dörfer, welche längs dem östlichen Fuß der Vogesen das Elsaß von Lothringen scheidend, gleichsam hingesäet erscheinen? Wessen Auge ergötzet nicht das Anschauen der schönen, alle diese Ortschaften umgebenden Rebgelände, welche den Abhang der Berge oft bis auf eine ansehnliche Höhe bedeckend, von da über die sanft abfallenden Anhöhen und einzelne Hügel bis auf eine gewisse Strecke in die Ebene sich ausdehnen? Welchem fühlenden Vaterlandsfreunde erhebt dieser Anblick nicht das Herz, erregt in selbem nicht dankbare Gesinnungen gegen die allgütige Vorsehung für das kostbare Geschenk, welches sie uns Elsässern vorzugsweise mit einer Pflanze gemacht hat, durch deren Anbau die vorhin öden, zu jedem andern Ertrag wenig geeigneten Gegenden unsrer Provinz, in eine wahrhaft gesegnete und zugleich malerische Landschaft verwandelt wurden. Der Wein ist die Quelle des Unterhalts, ja selbst des Wohlstandes einer zahlreichen Bevölkerung des Elsasses; durch seinen Absatz im In- und Auslande belebt er den Handel und viele Gewerbe, und der Staat verdankt ihm beträchtliche Einkünfte.

Soll dieß nicht jeden elsässischen Vaterlandsfreund begierig machen, zu erfahren, wann und wie der Bau einer in so mancher Rücksicht schätzbaren Pflanze, als die Weinrebe ist, bei uns seinen Anfang genom-

men, welche Schicksale und Veränderungen er von der Zeit seines Entstehens an bis dahin erlitten habe, und wie er nach und nach das geworden, was er heute ist?

Das Verlangen und die Hoffnung diese in uns seit langem entstandne Neugierde zu befriedigen, sind es, welche uns zu den mühsamsten Nachsuchungen über diesen wichtigen Gegenstand antrieben. Der Wunsch unsren werthen Mitbürgern, den Weinpflanzern, etwa auch sonst einem Wißbegierigen, dadurch einen Gefallen, vielleicht auch zugleich einen Dienst zu erweisen, bewegt uns zur Bekanntmachung der freilich unvollkommnen Resultate unsrer Bemühungen. Wir glauben, daß unser Unternehmen um so mehr Beifall finden wird, da, so viel uns bewußt, bis jetzt noch kein ähnliches statt gehabt, und weil es bei dem immer kritischer werdenden Zustand unsres Weinbau's von einigem Nutzen seyn kann, aus dessen Geschichte zu vernehmen, welchem Glückswechsel derselbe unterworfen, wie oft und wie bald verändernde Zeitumstände, Gleichgiltigkeit von Seiten der Weinbauern und der Regierung, verkehrtes Verfahren in der Bauart und in der Weinbereitung und endlich eine übelverstandene Wahl der Traubensorten, dessen blühendsten Zustand in einen mißlichen, ja elenden zu verwandlen geeignet sind. Vielleicht finden wir auch im Verlauf dieser Geschichte Mittel, durch deren kluge Anwendung dem bedenklichen Zustand in welchem sich unser Weinbau wirklich befindet, nach und nach wieder abgeholfen und derselbe in seinen ehemals zu verschiedenen Epochen blühenden, zurückgebracht werden könnte.

Historisch-topographische

Notizen
über den Rebbau und die Weine des Elsasses.

I. Geschichtliche Ueberlieferungen.

Wir mögen die Jahrbücher unsrer vaterländischen Geschichte noch so genau erforschen, so finden wir darin kein Denkmal, aus dem sich auf den Anbau der Weinrebe im Elsaß zur Zeit der Römer mit Gewißheit schließen ließe. Jedoch thut Plinius der ältere, ein römischer Geschichtschreiber, (70 Jahre nach Christi Geburt) in seiner Naturgeschichte von dem Weine der Sequanier, welche zum Theil das obere Elsaß bewohnten, schon Meldung. Dieß läßt uns vermuthen daß die Römer, abgeneigt gegen das Bier, das gewöhnliche Getränk der Gallier und Teutschen, und zugleich in der Absicht sich ihre neuen Unterthanen geneigter zu machen, zuerst den Gebrauch des Weines bei uns eingeführt haben, und späterhin um dieses ihnen unentbehrliche und ihren Unterthanen nun zum Bedürfniß gewordene Getränk nicht mehr mit so großen Kosten von ferne her beziehen zu müssen, auch den Bau desselben in den Rheingegenden, und zwar zuerst im Elsaß, versuchten. Wir glauben aber auch, daß er durch das berüchtigte Wein-Verbot des grausamen römischen Kaisers Domitian, der von 81 bis 96 regierte, bald wieder unterbrochen wurde und erst mit

der Regierung des zugleich tapfern und klugen Probus, welcher selbst eines Weingärtners Sohn aus Paonien gewesen ist, und den Galliern den unbedingten Weinbau wieder erlaubte, also erst gegen das Ende des 3ten Jahrhunderts in unsre Gegend zurückgekehrt sey.

Daß aber der Weinbau, während der letzten Zeiten der römischen Herrschaft, im Elsaß nicht gar beträchtlich war, läßt sich daraus vermuthen, weil die damaligen Bewohner dieser Provinz sowohl als ihre Beherrscher, jene ganze Zeit hindurch fast ohne Unterlaß beschäftigt waren eine unzählige Menge wilder Feinde zu bekämpfen, die jede Gelegenheit benutzten ins Land zu fallen um selbes zu plündern, zu verwüsten, oder in der Absicht dessen Einwohner zu vertreiben und sich an deren Platz niederzulassen.

Eben sowohl scheint es wahrscheinlich, daß die in der Mitte des fünften Jahrhunderts, beim Abzug der Römer sich vorfindenden Reben-Anlagen, während der verheerenden Streif- und Durchzüge mehrerer barbarischen Völker aus Norden, größtentheils zu Grunde gerichtet wurden.

Der verderblichste unter allen diesen Durchzügen war unstreitig (451) jener der Hunen, an deren Spitze Attila, der sich selbst eine Geißel Gottes zu nennen pflegte, stand. Durch ihn wurden fast sämmtliche Bewohner des Elsasses ausgerottet und das Land gleichsam in eine Wüste verwandelt; so daß beinahe zwei Jahrhunderte vergiengen, ehe unsre unglückliche Gegend sich wieder erholt hatte und wie vorher bevölkert war.

Die Wiedereinführung des Weinbaues bei uns, oder der Anfang zu einem weiter ausgedehnteren, kann also mit Recht in die Epoche versetzt werden,

in welcher unsre Ahnen, größtentheils Deutsche, dem Scepter der ersten Race fränkischer Könige unterworfen waren, und von einem eignen Herzog regiert, einige Zeit des Friedens genossen. Diesen benutzten unsere Voreltern ohne Zweifel die Wiedereinführung des Rebbaues mit allem Eifer zu betreiben, denn in weniger als einem Jahrhunderte waren die meisten der östlichen und mittäglichen Abhänge der Vogesen, gegen ihren Fuß hin, so wie auch die mit jenen zusammenhängenden Anhöhen und Hügel mit der kostbaren Weinrebe bepflanzt [1]).

Die schnelle und ansehnliche Verbreitung des Weinbaues im Elsaß, während des 7ten bis 9ten Jahrhunderts, ist ein hinlänglicher Beweis wie sehr unsere Vorfahren den Wein lieb gewonnen und ihn ihrem sonst gewöhnlichen Getränk, dem Bier, vorgezogen hatten. Der Eifer für den Anbau einer Pflanze, deren Produkt nunmehr zu einem unentbehrlichen Bedürfniß für unsere Väter geworden war, erhielt noch besonderen Zuwachs wegen des hohen und kräftigen Schutzes, welchen er von Seiten der Gesetze genoß [2]) und der Aufmunterung, die derselbe von Adeligen,

---

1) Rodern, St. Pilt (damals Aldalliwiller), Rappoltsweiler, Siegolsheim und einige andere im Oberrhein; Orschweiler, Kinsheim, Scheerweiler, Bliensweiler, Barr, Wangen, Zinßweiler u. s. w. im Niederrhein, sind in den alten Schenk- und Bestätigungs-Urkunden (Charten) des 7ten und 8ten Jahrhunderts als diejenigen Orte bezeichnet, in deren Bännen oder Nähe damals schon Weinberge angelegt waren.

2) Das salische (fränkische) Gesetz sowohl als das der Visigothen sprach wider die Entwendung einer Traube, so wie gegen das Ausreißen oder das Abhauen eines Traubenstocks, gewisse schwere Strafen aus.

von Fürsten, und selbst von unseren Königen und Kaisern erhielt, welche damals die größten Reben-Eigenthümer waren und die sich's zur Ehre rechneten, entweder dem Bau dieses edlen Gewächses selbst vorzustehen, oder ihn unter ihrer persönlichen Aufsicht betreiben zu lassen [1]); auch war die Hochschätzung für den Wein in jenen Zeiten so groß, daß man ihn zu gottesdienstlichen Handlungen und Opfern bestimmte und ihn sogar zum Gegenstande milder Stiftungen gebrauchte [2]), niemand wagte es dessen Verbrauch oder

---

1) „In dem 7ten Jahrhundert, sagt der Abbé Grandidier, waren die Palläste unserer Könige keine bloßen Lustorte, sondern sahen vielmehr einer reichen Meierei ähnlich. Ein „Wald, Teiche, Stutereien, Heerden und eine gewisse „Zahl Leibeigener, welche das Gut bebaueten; alles dieses war mehr zum Nutzen als zum Vergnügen bestellt. „Im Elsaß allein zählte man damals 13 königliche Wohn-„sitze ohne die Villæ regiæ oder fiscales.“

Die alten Verordnungen oder die Capitularen Karls des Großen liefern uns den Beweis, daß unsere ersten Könige schon eigene Rebberge besaßen, und daß zu Ende des 8ten Jahrhunderts, wenigstens bei jedem ihrer Wohnsitze eine gewisse Zahl Rebgelände, eine Kelter und alle zur Weinbereitung nöthigen Werkzeuge sich befunden haben; ja man ersiehet noch daraus wie der Monarch selbst mit seinen Oekonomen über die Verwaltung seines Rebgutes und dessen Produkten in die kleinsten Details eingeht. (Hist. de l'Église de Strasb.: Traité sur la culture de la vigne.)

2) Diese milden Stiftungen bestanden gewöhnlich darin: daß sie den Kellner oder Portner eines Klosters oder einer Abtei verpflichteten, gegen Beziehung einer gewissen Rente, auf den Jahrestag eines Sterbefalls, oder auch auf einen gewissen Festtag eine bestimmte Quantität Wein, mit dem Namen Vinum Charitatis (Liebeswein) bezeichnet, an Arme oder auch an die Geistlichen des Klosters auszuspenden.

Man behauptet, sagt der Abbé Grandidier, daß die Deut-

Verkauf mit Abgaben zu belegen. Dieß zusammengenommen beförderte die Lust zum Weinbau so sehr, daß dessen Ertrag zu Anfang des 9ten Jahrhunders nicht nur zum Bedarf der Bewohner des Elsasses schon hinreichte, sondern überdieß noch der Gegenstand eines einträglichen Handels mit dem Auslande geworden war. Es kamen nämlich die Ostfrießen (Holländer), welche zur Zeit den stärksten Handel längs dem Rheine herauf trieben, in das Elsaß um Wein zu holen, welchen sie auf dem Rheine bis nach Kölln brachten, wo, wie es scheint, die Hauptniederlage dieser Weine für die nordischen Gegenden war.

Die Begierde mit welchen die Fremden in jenen Zeiten unsere Weine suchten, zeuget nicht sowohl von dem Ueberfluß, welchen wir daran hatten, als von dessen guter Qualität. Letztere war ohne Zweifel das Resultat der klugen Wahl, welche die damaligen großen Eigenthümer, deren viele waren, unter den Traubensorten trafen, mit denen sie ihre Weinberge besetzten, so wie das ihrer Sorgfalt bei der Bereitung ihrer Weine.

Es wird von einigen behauptet, daß wir Karln dem Großen die Wiederherstellung des Weinbaues in den rheinischen Provinzen, oder wohl gar dessen Entstehung in denselben, zu verdanken haben. Diese Behauptung ist aber ganz irrig, indem, wie wir schon gesehen, die Geschichte unseres Vaterlandes Denkmale aufweiset, durch welche das Daseyn von

schen ehedem viele dergleichen Vermächtnisse stifteten, indem sie meinten die Todten hätten große Freude daran, wenn die Lebenden also zu ihrem Gedächtniß tränken. (Hist. de l'Église de Strasb. par Grandidier, et du Cange in Glossario T. II. p. 325.

jenem während des 7ten Jahrhunderts, mithin lange vor Karls Regierung, hinlänglich bewiesen wird. Es scheint ebenfalls entschieden, daß, ungefähr zur nämlichen Zeit schon, Reben in dem das Elsaß angrenzenden Theile der Pfalz (baierischen Rheinkreis) gebaut wurden; man müßte denn annehmen, daß Karl der Große den Bau der Weinrebe gleich in den ersten Tagen seiner Regierung (768—780) dort eingeführt habe, indem dieser Bau zur Epoche der Ländertheilung zwischen den Enkeln des großen Monarchen, Lotharius, Karl dem Kahlen und Ludwig dem Deutschen (843), daselbst schon ziemlich ausgedehnt gewesen seyn muß, sonst würde Ludwig, welchem Baiern im Loose zugefallen war, nicht ausdrücklich verlangt haben, daß man ihm auch noch die auf dem linken Rheinufer gelegenen Bezirke von Speyer, Worms, Mainz und Bacharach in seinem Loos begreifen möchte, damit er auch Weinberge hätte, aus denen er den, seinen übrigen Besitzungen mangelnden Wein, für jene bebeziehen könnte [1]). Es ist übrigens glaubwürdig daß Karl der Große, so wie dessen Sohn Ludwig der Fromme, welche beide den Elsässern sehr geneigt waren, zur Erweiterung oder auch zur Veredlung des Weinbaues, vermittelst der Einführung besserer Traubensorten in unsere Weinberge, vieles mögen beigetragen haben.

1) Dorster, der vortreffliche Verfasser des Rheingauer Weinbaues meint, daß eben dieser Monarch die ersten Weinberge in dem am rechten Rheinufer gelegenen Rheingau, das seitdem seiner edlen Rißlingweine wegen so berühmt geworden, so wie den ersten Weinkeller in Winkel (vor altem Vinicella), angelegt habe.

Was die Art des Rebenbaues zu jenen Zeiten anbelangt, so kann man mit Recht vermuthen, daß es der, bei unsern ersten Lehrern den Römern übliche, sogenannte Kammetbau (Kammertsen), in horizontalen niederen Weinlauben bestehend, war, welcher noch bis heute in einigen Bännen des Weißenburger Bezirks, so wie in dem diesen Bezirk angrenzenden Theil des baierischen Rheinkreises, in der Ebene, gebräuchlich ist; doch scheint es aber, daß der sogenannte Pfahlbau den Kammetbau in dem mittägigen Theile des Unter- und im ganzen Ober-Elsaß frühe schon ersetzt habe. Uebrigens kam dieser Pfahlbau, vor weniger als einem Jahrhundert, in einem und dem andern Rebcantone des mittägigen Theiles des Niederrheins dem Kammetbau noch sehr nahe; denn die damals bei ersterem Bau gebräuchliche Weise die Ruthen (Gerten) der Weinrebe in Form einer Krone um den Stock und den Pfahl herum zu biegen, unterschied ihn vom Kammetbau nur in so fern, daß er den Durchgang zwischen den Traubenstöcken, so wie die aufrechte Stellung bei Bearbeitung des Bodens erlaubte, und letzteren so wie den Trauben zugleich freieren Zutritt der Luft und den erwärmenden Einfluß der Sonnenstrahlen besser gewährte; so daß es scheint, als seye der Pfahlbau ursprünglich nur eine Abart oder Modifikation des Kammetbaues gewesen.

Die Anzahl der Traubensorten, welche unsere Ahnen in den erwähnten Epochen baueten, war wahrscheinlich sehr klein. Es mag seyn, daß uns die Römer eine beträchtliche Menge Arten eingebracht haben, daß aber unsere Weinbauer, nach einer über die Eigenschaften einer jeden erhaltenen Erfahrung, sich auf den

Anbau derjenigen beschränkt haben, die sie für das Clima und den Boden des Elsasses am tauglichsten und in manchen Rücksichten als die vortheilhaftesten erkannt hatten, dieß läßt sich mit vielem Grund vermuthen [1]). Doch wurden auch an mehreren Orten andere Traubensorten gebaut, welche sich durch die edlen Weine, welche sie lieferten, besonders auszeichneten [2]). Da ihr Ertrag aber gewöhnlich klein und ihre Zeitigung etwas spät ist, folglich unter unserm Clima seltner statt hat, so wurden sie meistens nur in den Weinbergen der großen Eigenthümer angetroffen und nur in den zur Zeitigung der Trauben besonders günstigen Lagen gebaut.

Auch die in besagten Epochen übliche Weinbereitungs-Methode mag mit der bei den Römern gebräuchlichen in vielem übereingekommen seyn. Ob wir schon aus Mangel an historischen Nachrichten über diesen wichtigen Theil unseres Weinbaues nichts Bestimmtes sagen können, so scheint indessen so viel gewiß, daß man nämlich einen großen Theil der Traubenlese sammt den Kämmen und Häuten der Beeren (an Trestern) vergähren ließ, bevor man selbe kelterte, wodurch die Weine überhaupt etwas rauh oder hart, später trinkbar, aber desto lagerhafter wurden, was sie geeignet machte andern schwachen

1) Die gemeine weiße oder sogenannte Burger-Traube (Elbe), ihre schwarze Varietät; die Heinschen, gelb, grün und roth oder schwarz, und der große Räuschling (grün) sind die seit undenklichen Zeiten allgemein gebauten Traubensorten, im Elsaß sowohl als in den übrigen am Rhein gelegenen Provinzen, und die erstere, nämlich die Burger-Traube, machte vor 50 Jahren noch 3 Fünftel der angebaueten Sorten in allen diesen Gegenden aus.

2) Der Rießling und Klevner (Traminer).

oder weichen Weinen mehr Körper zu geben, und, ohne Gefahr zu verderben, in die Ferne verschickt zu werden.

Die während mehrerer Jahrhunderte, vom 10ten an gerechnet, sehr unvollständigen Berichte unserer vaterländischen Geschichte, erlauben uns nicht den Zustand des Weinbaues im Elsaß während jenes ganzen Zeitverlaufes mit einiger Gewißheit bestimmen zu können; alles was wir aus den zerstreuten Fragmenten jener Geschichte über denselben vernehmen konnten, ist: daß dieser Bau, der Hindernisse aller Art ungeachtet, welche demselben in jenen traurigen zerstörungsvollen Epochen in den Weg traten, dennoch immer ein Hauptgegenstand der Betriebsamkeit unserer Voreltern geblieben und sich immer mehr verbreitet habe; daß er aber, da er den hohen Schutz und die Achtung, deren er lange Zeit hindurch genossen, wieder nach und nach verlor, nicht mehr mit derselben Sorgfalt wie bis dahin, sondern meistens nur schlendrianmäßig betrieben worden. Es geschah nämlich, daß die Fürsten und übrigen Großen, welche, wie schon gesagt, lange Zeit hindurch die größten und fast einzigen Reben-Eigenthümer gewesen und die sich's zur Ehre gerechnet hatten, dem Bau ihrer Weinberge, so wie dem ihrer andern Güter vorzustehen, anfiengen das müßige, wollüstige Leben dem geschäftigen vorzuziehen. Späterhin, als der Geschmack für Abentheuer oder für das Ritterwesen unter denselben sich verbreitete, würden sie sich entehrt geglaubt haben, wenn sie den Bau ihrer Güter persönlich besorgt hätten. Immer durch Krieg beschäftigt, in den sie einen großen Theil ihrer Leibeigenen und ihrer Vasallen mitschleppten, und die kurzen

Zwischenräume des Friedens mit Jagen und Schmausen zubringend, dachten sie wenig mehr daran wie ihre Güter am besten zu benutzen oder zu vermehren seyen; diese wurden ihnen im Gegentheil zur Last und sie mußten selbige nach und nach an ihre freien Unterthanen verkaufen, um aus dem gelösten Geld ihre Ausgaben für Fehden und Feste bestreiten zu können. Einen Theil verschenkten sie auch wohl an die Klöster, und was ihnen davon noch übrig blieb, lohnte schlecht, weil das Auge des Besitzers deren Bau nicht mehr beobachtete. Die kleinern, nun zahlreichern Reben-Eigenthümer, opferten meistens die Qualität der Menge des Produkts auf, indem sie größtentheils solche Traubensorten pflanzten, welche zwar viel, aber geringern Wein lieferten.

Die Mönche allein, welche durch die häufigen und beträchtlichen Geschenke und Vermächtnisse der Fürsten, des Adels und selbst des Bürgerstands an ihre Klöster, von armen Zenobiten, nach und nach zu den größten und reichsten Güterbesitzern sich emporhoben, fuhren fort ihre Güter mit Eifer und Einsicht bebauen zu lassen, wozu ihnen die große Anzahl Leibeigener, die sie damals noch hatten, sehr gut zu Diensten kam. Sie bewiesen für den Bau des Weinstocks, von dem sie meistens nur die edelsten Sorten pflanzten, eine besondere Vorliebe. Ihnen allein hatte man es also ohne Zweifel zu verdanken, wenn der in frühern Zeiten so gute Ruf der elsässer Weine noch eine Zeitlang sich erhielt. Dieser hatte übrigens, wie es scheint, während des 10ten Jahrhunderts schon ziemlich abgenommen. Der Handel mit unsern Weinen ins Ausland wurde in der Folge immer geringer; die stets vorräthige Menge kam im Verlauf des

12ten Jahrhunderts mit dem Verbrauch und der Ausfuhr in ein solches Mißverhältniß, daß alle Reben-Eigenthümer sich zuletzt genöthigt sahen den Wein, den sie nicht selbst trinken konnten, am Zapfen auszuschenken.

In der Absicht den Wein-Vertrieb der Herrschaften zu vergrößern und den der Unterthanen einzuschränken, zwang man letztere von jeder Ohm oder jedem Fuder Wein eine gewisse Abgabe an erstere zu entrichten. Diese Abgabe wurde anfangs in Natura bezogen und mit dem Namen Fürwein belegt, das Recht aber selbe zu erheben Spuntrecht (Ducillatio) geheißen.

Wir finden einen ersten Beweis von der Ausübung dieses Fürwein- oder Spuntrechts, von Seiten der Herrschaften, in jener Verordnung Brunos, Probst des Kapitels von Honau, welche im Jahr 1104 erlassen, also lautet: « Jeder Unterthan des Kapi-« tels der gesonnen wäre, Wein ins Kleine zu ver-« kaufen, soll gehalten seyn, an dessen Schaffner « oder Kellner, von jedem Fuder [1]) so er ausschen-« ken würde, eine halbe Ohm als Abgabe zu ent-« richten. »

Ein zweiter Beweis besagten Rechtes liefert uns ein von Kaiser Heinrich IV 1119 ausgefertigter Bestätigungsbrief, laut welchem der Bischof von Straßburg damals schon dasselbe besessen, indem er von jedem Fuder Wein, welches in der Stadt von Ostern bis Maria-Geburt ins Kleine verkauft wurde, zwei Ohmen bezog [2]).

1) Ein Fuder enthielt 24 Ohmen und ein Ohm (Ama) 24 Maaß, ungefähr 46 Litres.

2) Grandidier, hist. de l'église de Strasb.

Da die Herrschaften fanden, daß ihr Weinverkauf ins Kleine hiermit noch nicht genug begünstigt sey, so errichteten sie den sogenannten Winbann, demzufolge ihnen allein, mit Ausschluß ihrer Unterthanen, erlaubt war, ihre Weine während einer gewissen Zahl Tage oder Wochen, in hierzu bestimmten Zeit und Orten zu verkaufen. Die nämliche eben citirte Verordnung Brunos führet mit dem Spuntrecht zugleich auch den Weinbann ein, indem es ferner darin heißt: « daß es jedem Unterthan des Ka« pitels untersagt sey, Wein ins Kleine zu verkau« fen, während der ganzen Zeit als es dessen Probst « oder einem anderen Kapitular belieben würde, « von seinem eigenen Wein auszuschenken. » Später wurde zur Ausübung dieses Vorrechts ein gewisser Zeitpunkt bestimmt, und jedesmal eine gewisse Zahl von Tagen dazu anberaumt; als z. B. von Ostern bis Pfingsten und von dem Fest Maria-Himmelfahrt (15ten August) bis Maria-Geburt (8ten September).

Auch der Bischof von Straßburg hatte später den Weinbann eingeführt, kraft dessen er allein, während sechs Wochen, von der ersten Oster-Vesper an gerechnet, seine eigene Weine verkaufen durfte. In der Folge that er auf das Weinbannrecht Verzicht, gegen eine Abgabe in Wein, welche die Schenkwirthe von dem während besagter Bannzeit ausgeschenkten Wein an den bischöflichen Schaffner entrichten mußten; diese bestand in einer Ohm vom Fuder und erhielt den Namen Bannwein. Im 13ten Jahrhundert verkaufte der Bischof das Recht diese Abgabe zu beziehen, die schon seit einiger Zeit in Geld (Bannweingeld) abbezahlt werden mußte, an die Stadt Straßburg, um 400 Mark Silber, nachdem er

dasselbe mehreren Großen als ein Lehen bewilligt gehabt hatte [1]).

Die fast außerordentliche Menge Wein, welche während des 13ten und der drei nachfolgenden Jahrhunderte im Elsaß in günstigen Jahrgängen gewonnen wurde, läßt uns auf die große Ausdehnung schließen, die der Weinbau in dieser Provinz nach und nach erhalten haben mußte. Es ist zu glauben, daß zu Ende des 13ten Jahrhunderts schon der Weinstock nicht nur den Fuß der Vogesen und alle daran grenzende Anhöhen zierte, sondern daß dessen Bau zugleich einen beträchtlichen Theil der Ebne einnahm [2]).

1) Die Stadt Straßburg genoß dies Recht, welches sie mit dem Ohmgeld vereinigte, bis zu Anfang unserer Revolution (1789).

2) 1255 hatte man, laut unseren Chroniken, eine so reiche Weinlese, daß man aus Mangel an hinlänglichen Gefäßen den Wein darin aufzuheben, einen Theil der am wenigsten zeitigen Trauben an den Stöcken hängen ließ; die geringsten Weine verbrauchten einige beim Bauen statt Wasser zum Anrühren des Mörtels.

1300 und 1306 gewann man so viel und so guten Wein, daß man den alten geringern, durch öffentlichen Ausruf, jedermann umsonst anbot um leere Fässer zu bekommen, um den neuen guten darin aufbewahren zu können.

1473 gerieth der Wein abermals sowohl in Hinsicht der Menge als auch der guten Qualität. Die Weinlese hatte im August statt. Da der Sommer sehr trocken war, so gab es fast kein Gemüs, so daß man gegen dem Spätjahr drei Ohmen Wein gegen einen Sester Rüben austauschte.

1484 wurde wieder eine solche Menge Wein gewonnen, daß man ihn nicht aufzuheben wußte. Allen Spitälern und Klöstern schenkte man Wein. Man gab einen Ohm Wein für ein Ey; viele Gebäude wurden mit Mörtel, welcher mit Wein angemacht worden, aufgeführt.

1493 gossen manche den alten Wein aus, um den neuen

Aus den äußerst niedern Preißen, zu welchen der Wein bis in die zweite Hälfte des 16ten Jahrhunderts verkauft wurde, läßt sich sowohl der Ueberfluß daran als auch seine, die meiste Zeit hindurch geringe Qualität, wie nicht weniger der Mangel an dessen Absatz ins Ausland abnehmen; ob man schon dagegen einwenden könnte, daß auch die übrigen Lebensbedürfnisse, wegen der Seltenheit des Geldes in jenen Zeiten, verhältnißmäßig wohlfeil waren und die niedern Weinpreiße deswegen nicht zum Beweise

---

sehr guten, dessen es eine grose Menge gegeben, aufheben zu können.

1529 war abermals eine außerordentlich ergiebige Weinlese; ein gemeiner Acker Reben gab 6 bis 8 Fuder, folglich 140 bis 190 Ohmen Wein. Man bot drei Fuder alten geringen Wein für einen Ohmen Faß und konnte es nicht einmal erhalten. Da baueten die Reicheren Weinstuben, deren eine 400 bis 700 Ohmen Wein faßte.

Unter demselben Jahre melden mehrere elsässische Chroniken folgende Anecdote: „Auf Montag nach unserer „lieben Frauen Himmelfahrt, den 16ten August, hat ein „Edelmann, genannt Georg von Hohenstein, einer „Gesellschaft von Straßburg, ein Fuder Wein geschenkt, „so fern sie solchen selbst mit ihrem eigenen Leib von Berg„bieten in einem Tag nach Straßburg ziehen wollten, und „wenn sie dieß aber nicht thäten, so sollten sie ihm 12 „Gulden geben. Sie haben ihn aber auf demselbigen Tag „aufgeladen und je zween und zween neben einander mit „Stricken an dem Halse, vor einem Wagen gespannt, „hereingezogen und sind um 3 Uhr in Straßburg gewesen, „obgleich es den ganzen Tag stark regnete.“

1540 und 1583 wuchs noch mehr Wein als 1529, und derselbe war zugleich von sehr guter Qualität. Der Mangel an Fässern war so groß, daß man gern drei füllte, um ein leeres dafür zu erhalten; denn ein Ohmen Faß kostete dreimal mehr als ein Ohmen Wein.

des Ueberflusses und der geringen Qualität aufgestellt werden können, so bleibt uns doch mehr als wahrscheinlich daß die Preiße der Weine unter allen andern die niedrigsten gewesen sind [1]).

Es ist besonders merkwürdig, daß Straßburg während mehrerer Jahrhunderte mit Weinen öfters gleichsam überfüllt gewesen. So meldet Speckle vom

---

1) 1255 kaufte man in Straßburg einen Ohmen Wein für 14 Pfennige (17 Centimes). 1386 kostete ein Fuder Wein nicht mehr als ein Gulden, und weil Anno 1446 die Maas 7 Pfennige galt, und die Reichen Straßburgs ihre Keller nicht zum Verkauf öffnen wollten, so fieng man an Bier zu brauen, die Maas zu 2—3 Pfennig, und es gab in kurzem bis 40 Bierbrauereien in dieser Stadt.

1483 galt der Ohmen Wein daselbst 15 Pfennige, das Jahr darauf nur 6—7 Pfennige; in Barr kostete 1483 der Ohm 2 Schilling (40 Cent.) und im Jahr 1484 1 Schilling 3 Pfenning.

Der höchste Preiß des Weins während des 15ten Jahrhunderts war 8 Schilling (1485), weil er damals, wie Speckle meldet, stark ins Ausland verführt wurde.

Im Verlauf des 16ten Jahrhunderts war der niedrigste Preiß 2 und der höchste 8—9 Schilling der Ohm (zwischen Martini und Weihnachten). Zwei einzige mal galt der Ohm in Barr 3 Gulden (1574—1588).

Zu bemerken ist hier; daß obige Preiße meistens jene sind, in denen die Weine zwischen Martini und Weihnachten standen und auf die sie von der Orts-Obrigkeit für die Vogts-Kinder angeschlagen zu werden pflegten. Sie erlitten späterhin im Verlauf des Jahrs einige Abänderungen, die hier nicht angegeben werden können. Auch ist in Betreff der Weinpreiße während des 16ten Jahrhunderts überhaupt anzumerken, daß selbige in dessen zweiter Hälfte immer stiegen und im Verlauf eines und des nämlichen Jahrs einigemal von 3 bis 7 Livres der Ohm verkauft wurden.

Aus den äußerst niedern Preißen, zu welchen der Wein bis in die zweite Hälfte des 16ten Jahrhunderts verkauft wurde, läßt sich sowohl der Ueberfluß daran als auch seine, die meiste Zeit hindurch geringe Qualität, wie nicht weniger der Mangel an dessen Absatz ins Ausland abnehmen; ob man schon dagegen einwenden könnte, daß auch die übrigen Lebensbedürfnisse, wegen der Seltenheit des Geldes in jenen Zeiten, verhältnißmäßig wohlfeil waren und die niedern Weinpreiße deswegen nicht zum Beweise

---

sehr guten, dessen es eine grose Menge gegeben, aufheben zu können.

1529 war abermals eine außerordentlich ergiebige Weinlese; ein gemeiner Acker Reben gab 6 bis 8 Fuder, folglich 140 bis 190 Ohmen Wein. Man bot drei Fuder alten geringen Wein für einen Ohmen Faß und konnte es nicht einmal erhalten. Da baueten die Reicheren Weinstuben, deren eine 400 bis 700 Ohmen Wein faßte.

Unter demselben Jahre melden mehrere elsässische Chroniken folgende Anecdote: „Auf Montag nach unserer „lieben Frauen Himmelfahrt, den 16ten August, hat ein „Edelmann, genannt Georg von Hohenstein, einer „Gesellschaft von Straßburg, ein Fuder Wein geschenkt, „so fern sie solchen selbst mit ihrem eigenen Leib von Berg„bieten in einem Tag nach Straßburg ziehen wollten, und „wenn sie dieß aber nicht thäten, so sollten sie ihm 12 „Gulden geben. Sie haben ihn aber auf demselbigen Tag „aufgeladen und je zween und zween neben einander mit „Stricken an dem Halse, vor einem Wagen gespannt, „hereingezogen und sind um 3 Uhr in Straßburg gewesen, „obgleich es den ganzen Tag stark regnete."

1540 und 1583 wuchs noch mehr Wein als 1529, und derselbe war zugleich von sehr guter Qualität. Der Mangel an Fässern war so groß, daß man gern drei füllte, um ein leeres dafür zu erhalten; denn ein Ohmen Faß kostete dreimal mehr als ein Ohmen Wein.

des Ueberflusses und der geringen Qualität aufgestellt werden können, so bleibt uns doch mehr als wahrscheinlich daß die Preiße der Weine unter allen andern die niedrigsten gewesen sind [1]).

Es ist besonders merkwürdig, daß Straßburg während mehrerer Jahrhunderte mit Weinen öfters gleichsam überfüllt gewesen. So meldet Speckle vom

---

1) 1255 kaufte man in Straßburg einen Ohmen Wein für 14 Pfennige (17 Centimes). 1386 kostete ein Fuder Wein nicht mehr als ein Gulden, und weil Anno 1446 die Maas 7 Pfennige galt, und die Reichen Straßburgs ihre Keller nicht zum Verkauf öffnen wollten, so fieng man an Bier zu brauen, die Maas zu 2—3 Pfennig, und es gab in kurzem bis 40 Bierbrauereien in dieser Stadt.

1483 galt der Ohmen Wein daselbst 15 Pfennige, das Jahr darauf nur 6—7 Pfennige; in Barr kostete 1483 der Ohm 2 Schilling (40 Cent.) und im Jahr 1484 1 Schilling 3 Pfenning.

Der höchste Preiß des Weins während des 15ten Jahrhunderts war 8 Schilling (1485), weil er damals, wie Speckle meldet, stark ins Ausland verführt wurde.

Im Verlauf des 16ten Jahrhunderts war der niedrigste Preiß 2 und der höchste 8—9 Schilling der Ohm (zwischen Martini und Weihnachten). Zwei einzige mal galt der Ohm in Barr 3 Gulden (1574—1588).

Zu bemerken ist hier; daß obige Preiße meistens jene sind, in denen die Weine zwischen Martini und Weihnachten standen und auf die sie von der Orts-Obrigkeit für die Vogts-Kinder angeschlagen zu werden pflegten. Sie erlitten späterhin im Verlauf des Jahrs einige Abänderungen, die hier nicht angegeben werden können. Auch ist in Betreff der Weinpreiße während des 16ten Jahrhunderts überhaupt anzumerken, daß selbige in dessen zweiter Hälfte immer stiegen und im Verlauf eines und des nämlichen Jahrs einigemal von 3 bis 7 Livres der Ohm verkauft wurden.

Jahr 1540 [1]): « Man glaubte damals es wäre mehr Wein in der Stadt als Wasser. » Aus dieser immer vorräthigen Menge Wein in Straßburg und aus dessen Preiß, der gewöhnlich niederer war als die Weinpreiße in den Gemeinden am Fuße des Gebirgs, läßt sich mit Grund schließen, daß viele von Straßburgs Bürgern selbst Eigenthümer von Reben-Anlagen waren, die sich in denen der Stadt nahe gelegenen Bännen in der Ebene befanden, und die größtentheils einen gemeinen Wein lieferten.

Die Tabellen, welche Silbermann, aus verschiedenen Quellen schöpfend, aufgesetzt, und in denen die Quantität des während des 16ten und 17ten Jahrhunderts aus Straßburg ausgeführten Weins, Brandweins und Essigs angegeben wird, von deren Einfuhr aber keine Meldung geschieht, beweisen, daß diese Stadt damals einen ungemein starken Handel mit diesen Flüssigkeiten ins Ausland trieb. Die Aus-

1) Im Jahr 1540 fand man im Bann von Andlau (unweit Barr) eine große Traube mit einer Art von rothem Bart, der eine teutsche Elle maß. Man hielt diese Erscheinung für so etwas wunderbares und merkwürdiges, daß man diese bärtige Traube nach Straßburg brachte, um sie dem Magistrat dieser Stadt vorzuzeigen; von da kam dieselbe an den Pfalzgrafen Ludwig in Heidelberg, der sie dem Kaiser Karl V, der so eben in Speyer sich aufhielt, zum Geschenk anbot.

Wir finden in Tabernamontanums Kräuterbuch eine kurze Beschreibung oder Meldung von einer bärtigen Traube (uva barbata), von der er auch eine hübsche Zeichnung hinzufügte, aber ohne zu sagen, welches das Vaterland dieser Traube sey, oder wo selbige gebauet werde, und ob sie eine mehr merkwürdige als gute Traube sey, welches erstere zu vermuthen ist, indem unseres Wissens heut zu Tag nirgends eine solche Traubenart gebaut wird.

fuhr derselben war einer gewissen Abgabe unterworfen, von den Weinen aber, welche der Bürger eigenes Gewächs gewesen, mußte keine Eingangsgebühr entrichtet werden.

Welchen besondern Umständen kann wohl die so beträchtliche Verbreitung des Weinbaues in unserem Vaterlande zugeschrieben werden, in Zeiten wo aus Abgang eines abwechselnden hinreichenden Anbaus von Getreide und Gemüßen, und in Folge der fast fortwährenden Fehden und Verwüstungen die ersten Nahrungsmittel so oft fehlten und dieser Mangel Hungersnoth und Pest herbeiführte; in Zeiten in welchen der Ertrag des verkauften Weins meistentheils kaum hinreichen mochte, die Ausgaben für dessen Bau zu bestreiten?

Dem starken Hang zu geistigen Getränken, welchen man unseren Ahnen mit einigem Recht vorwirft, können wir jene starke Verbreitung des Weinbaues nicht einzig und allein zuschreiben, obschon die Vorliebe für ein Getränk, dessen Genuß so sehr geeignet ist den Muth zu erheben, die Kräfte zu beleben, die Last der drückenden Arbeit so wie die der häuslichen Sorgen zu erleichtern, in jenen traurigen, leidensvollen Zeiten in denen dieß alles so nothwendig war, einen starken Zuwachs erhalten mußte; sondern wir sehen die große Ausdehnung des Weinbaues größtentheils als eine natürliche Folge der Abschaffung der Leibeigenschaft an [1]). Durch diese wichtige Begebenheit wurden die größten Eigenthümer, vorzüglich die Mönche, welche vorhin eine große Anzahl

1) Ludwig X und dessen Bruder Philipp V waren die ersten Monarchen, welche die Ketten der Leibeigenschaft ihrer Unterthanen brachen. (1315, 1318.)

des Geldes sind es, welchen die Geringschäzung des vorhin so beliebten Getränkes, so wie dessen äußerst niedere Preiße, mehrere hundert Jahre hindurch zuzuschreiben sind.

Der für das Elsaß besonders verderbliche sogenannte Schwedenkrieg (1621—1650) war wenig geeignet dem schon seit langem mißlichen Zustand des Weinbaus im Elsaß abzuhelfen, noch die durch denselben verursachte elende Lage der Reben-Eigenthümer zu verbessern, im Gegentheil half er sie immer mehr noch zu verschlimmern. Zwar stiegen die Weinpreiße, aber dieses Steigen war die alleinige Folge der Zerstörung eines Theils unserer Reben, so wie der Nichtbebauung eines anderen Theils derselben aus Mangel an Händen, indem eine große Zahl der Einwohner des Elsasses den Mißhandlungen des Feindes oder dem Hunger unterlag; oder aber durch pestartige Krankheiten hinweggerafft wurde. Ein Theil dieser unglücklichen Bewohner suchte sein Leben durch die Flucht in die angrenzenden Länder (nach Burgund, Lothringen und in die Schweiz) zu retten. Die Bevölkerung unserer Provinz, zur Zeit ihrer ersten Besitznehmung durch Ludwig XIV. (1648), war so weit heruntergekommen, daß sie nur noch in 445,000 Seelen bestand. 36 Dörfer waren völlig zerstört; große Strecken Landes blieben dadurch lange Zeit unangebauet und unbenutzt, und ein Theil derselben wurde, weil ihre Eigenthümer sich nicht mehr meldeten, an Fremde, die man herbeirief, verschenkt. Die noch anwesenden oder zurückgekehrten Landleute waren mit Schulden und Armüth beladen und hatten allen Muth verloren. Doch nach und nach als sie sich unter dem Schutze eines Monarchen fühlten, welcher

waren in der Wahl des Bodens und der Lage zum Bau des Weinstocks, so wie in der der Traubensorten, mit welchen sie die zu Weinanlagen bestimmten Plätze besetzten, weniger scharfsinnig. Da man bald und viel genießen wollte, so pflanzte man größtentheils nur solche Sorten, welche in kurzer Zeit und in nur halbgünstigen Jahren reichlich trugen, und welche einen bald trinkbaren Wein lieferten. Daher ohne Zweifel der öftere Ueberfluß an diesem Getränke von dem 12ten Jahrhundert bis in die Mitte des 16ten, ungeachtet die Jahre, in denen die Weinlese gering war oder gar fehlte, diejenigen in welchen der Wein wohlgerieth, an Zahl weit überlegen waren. Letzteres war besonders der Fall im 16ten Jahrhundert, während welches der Weinstock siebenmal erfror.

Diese mit dem Verbrauch der damaligen Bevölkerung des Elsasses verhältnißwidrige Menge Wein, dessen meistens geringere Qualität, der Mangel an dessen Absatz ins Ausland [1]), so wie die aus letzterer und anderen Ursachen mehr entstandene Seltenheit

1) Die fast immerwährenden Fehden unter dem Adel, seine Streitigkeiten mit seinen Unterthanen, der zu verschiedenen Zeiten ausgebrochene Aufruhr der Landleute, die öftere Gegenwart von äußeren Feinden, wodurch die Straßen so unsicher und alle Arten von Handel gefährlich gemacht wurden, sind ohne Zweifel auch eine Hauptursache des sehr verminderten, oft ganz gehemmten Weinverkehrs mit dem Auslande in jenen Zeiten gewesen. Auch mag der vom 8ten bis ins 10te Jahrhundert sich immer mehr verbreitende Weinbau in den untern Rheinprovinzen und die in denselben, im Rheingau besonders in größerer Menge als im Elsaß, gebauten edlen Rißlingtrauben, welche den seitdem so berühmten edlen Rheinwein liefern, unserem Weinhandel mit den nordischen Ländern damals schon starken Abbruch gethan haben.

des Geldes sind es, welchen die Geringschätzung des vorhin so beliebten Getränkes, so wie dessen äußerst niedere Preiße, mehrere hundert Jahre hindurch zuzuschreiben sind.

Der für das Elsaß besonders verderbliche sogenannte Schwedenkrieg (1621—1650) war wenig geeignet dem schon seit langem mißlichen Zustand des Weinbaus im Elsaß abzuhelfen, noch die durch denselben verursachte elende Lage der Reben-Eigenthümer zu verbessern, im Gegentheil half er sie immer mehr noch zu verschlimmern. Zwar stiegen die Weinpreiße, aber dieses Steigen war die alleinige Folge der Zerstörung eines Theils unserer Reben, so wie der Nichtbebauung eines anderen Theils derselben aus Mangel an Händen, indem eine große Zahl der Einwohner des Elsasses den Mißhandlungen des Feindes oder dem Hunger unterlag; oder aber durch pestartige Krankheiten hinweggerafft wurde. Ein Theil dieser unglücklichen Bewohner suchte sein Leben durch die Flucht in die angrenzenden Länder (nach Burgund, Lothringen und in die Schweiz) zu retten. Die Bevölkerung unserer Provinz, zur Zeit ihrer ersten Besitznehmung durch Ludwig XIV. (1648), war so weit heruntergekommen, daß sie nur noch in 445,000 Seelen bestand. 36 Dörfer waren völlig zerstört; große Strecken Landes blieben dadurch lange Zeit unangebauet und unbenutzt, und ein Theil derselben wurde, weil ihre Eigenthümer sich nicht mehr meldeten, an Fremde, die man herbeirief, verschenkt. Die noch anwesenden oder zurückgekehrten Landleute waren mit Schulden und Armüth beladen und hatten allen Muth verloren. Doch nach und nach als sie sich unter dem Schutze eines Monarchen fühlten, welcher

›t und Willen hatte sie zu beschützen, ermuthig-
e sich wieder. Ein während 30 Jahren selten
ur kurz unterbrochener Frieden, welcher diesen
'enden Kriegszeiten folgte, hatte einen geseg-
Einfluß: Felder und Weinberge gewannen
: ein lachendes Ansehen und der gegenseitige
hr mit dem Auslande blühete aufs Neue.
nicht lange leuchtete dieser Glücksstrahl des
ns über unsere Gegend: das Kriegsfeuer lo-
neuerdings und zerstörte das kaum wieder an-
iete Land. Dieser unglückliche Zustand erreichte
h, durch den Friedensschluß in Baden, am 7ten
ember 1714, sein Ziel.

on diesem Zeitpunkte an genoß das Elsaß einen
ahin ungewöhnlichen, dauernden Frieden. Sei-
ewohner, auf die ansehnliche Macht Frankreichs
auend, deren Regierung sich angelegen seyn ließ,
gen ihre Feinde in Schuß zu nehmen, faßten
wieder frischen Muth; dieser hob sich noch durch
reiheiten und Aufmunterungen, welche man dem
fleiß und dem Ackerbau gewährte. Dieser Zeit
nken wir unzählige Verbesserungen unserer Land-
schaft überhaupt. Der Weinbau, welcher so lange
einem blinden Schlendrian überlassen war,
'e wieder mit mehr Sorgfalt betrieben und er
nn sowohl durch klügere Wahl der Traubensorten
zweckmäßigere Bauart, als auch durch bessere
bereitungs-Methode.

ährend man in einigen Reborten des nördlichen
s des Niederrheins fortfuhr die uralte Methode
Kammetbaues zu befolgen, wurde in anderen eine
von Pfahlbau mit niederen Weinstöcken ange-
nen. In dem südlichen Theile aber fieng man

an die Ruthen (Gerten) der an einzelne Pfähle gerade aufgebundenen 3 — 4 Fuß hohen Stöcke, anstatt wie bis dahin in horizontaler Richtung um den Stock und Pfahl herum, in Form einer verlängerten Handhabe von oben nach unten zu biegen, wodurch der Weinstock eine schönere Gestalt erhielt, derselbe zugleich mehr der Luft und der Sonne als bisher ausgesetzt und die Bearbeitung des Bodens noch mehr erleichtert wurde. Im Oberrhein nahm man hier und da die Bauart der Würtemberger mit einigen Aenderungen an. Man zog die Stöcke niederer als vorhin, man ließ jedem Schenkel (zu zwei gewöhnlich) nur eine Ruthe und etwa noch ein Zapfen oder höchstens zwei Ruthen, die man von oben nach unten an den Stock bog. Auch verbesserte man in mehreren Stücken das Ansetzen, Vergruben u. s. w. der Reben; man pflanzte die edleren Traubensorten in größerer Menge wie vorher. Nicht weniger erhielt die Weinbereitungs-Methode in mehreren Reborten des oberen Elsasses eine merkliche Verbesserung. Man fieng nämlich an daselbst für die Bereitung der guten weißen Weine die Methode der klugen Champagner zum Theil zu befolgen, indem man dazu die edelsten und zeitigsten Trauben besonders las, deren Most nicht mehr mit den Kämmen und den Häuten der Beeren, sondern ohne dieselben im Faß gähren ließ, die Gährung etwas in die Länge zog, den Wein frühe von seinen Hefen (Drusen) befreite und ihn in luftdichten Fässern in guten Kellern aufbewahrte, wodurch er feiner, lieblicher, bälder trinkbar und doch geistig und haltbar wurde. Zur Bereitung der rothen Weine wurden die Trauben meistens abgebeert und so ohne die Kämme in wohlbedeckten

Bütten oder in, auf ihren hintern Boden gestellten, Fässern der Gährung überlassen.

Reichenweyer, in dessen Nähe zu Anfang des 14ten Jahrhunderts schon beträchtlicher Weinbau getrieben wurde[1]), Hunaweyer, Mittelweyer, Beblenheim und einige andere, waren die Orte, in welchen diese Verbesserungen des Rebbaues und der Weinbereitung zuerst in Aufnahme kamen und wodurch denselben in kurzer Zeit ein besonderer Ruf, für die edlen Weine, die sie lieferten, zuwuchs. Dieß alles hatten sie der Aufmunterung, der Unterstützung und den weisen Verordnungen ihrer damaligen Herrschaft, den Herzogen von Würtemberg und Mömpelgard, zu verdanken gehabt. Diese, immer für das Wohl ihrer Unterthanen besorgten Fürsten, waren zugleich große Liebhaber und Beförderer des Weinbaues; daher sie auch von Zeit zu Zeit eine große Anzahl neuer Rebgewächse der vornehmsten und berühmtesten Sorten, und aus den wegen der guten Qualität ihrer Weine berühmtesten Rebbezirken Frankreichs, des Veltelins, Ungarns und selbst Persiens bezogen, und sie unter Aufsicht und Leitung erfahrener Oenologen und Rebgärtner, in besonders dazu gewidmeten Plätzen, auf ihren Erbgütern anbauen ließen. Nach langer, über deren besondere Eigenschaften, so wie über die ihres Produkts gemachter Erfahrung, suchten sie den Anbau derjenigen Sorten, welche man unter den meisten Rücksichten als die vor-

---

1) Im Jahr 1333 da Berthold, Bischof von Straßburg, mit Ulrich, Grafen von Würtemberg, Krieg führte, bemächtigte sich jener des Städtchens Reichenweyer, aus dem er eine beträchtliche Menge Wein wegführen ließ.

theilhaftesten gefunden hatte, in den zum Weinbau geeigneten Gegenden ihrer Besitzungen zu verbreiten.

Gleich löbliche Bemühungen für die Veredlung unserer Weine hatten bald in mehreren anderen Reborten des Ober- und Nieder-Rheins statt; sowohl von Seiten der Herrschaften, Kapitel und Abteien, als auch von Seiten anderer großen Eigenthümer. Jede Herrschaft, jedes Kapitel, jede Abtei, welche zusammengenommen immer noch, ja selbst bis zu Anfang unserer Revolution, die größten Rebeigenthümer waren, wollte einen Theil ihrer Rebgelände mit edlen Traubensorten bepflanzt haben und rechneten sichs zur Ehre ihre Keller mit den ausgesuchtesten, köstlichsten und besonders auch ältesten Weinen immerfort wohl angefüllt zu haben.

Unter den Rebbezirken des Elsasses, welche während dem Verlauf des 18ten Jahrhunderts die besten Weine lieferten, waren folgende besonders bekannt: im **Oberrhein**: der am **Rangenberg** bei **Thann**, im Rangen genannt, dem Domkapitel dieser Stadt größtentheils zugehörig [1]); der in der **Wannen**, bei **Gebweiler**, dem Kapitel von Murbach eigen [2]); jener genannt im **Brandt**, bei **Türck-**

1) Zur Zeit der Regierung Maria Theresia, Kaiserin von Oestreich, wurde in Wien mehr Wein unter dem Namen Rangenwein getrunken, als alle Weinanlagen in der Umgegend von Thann zusammen hätten liefern können. Ein Elsässer, welcher in jener Zeit Erzieher der Kinder eines Fürsten von Löwenberg und ein Höfling der Kaiserin war, hatte ohne Zweifel vieles dazu beigetragen jene besondere Vorliebe für den Rangenwein zu erwecken.

2) Das Gelände (Canton) **Säring** genannt, war damals auch schon berühmt, und soll ebenfalls dem Kapitel von Murbach gehört haben.

heim. Auf welche drei Bezirke folgende Verse gemacht wurden:

Zu Thann im Rangen
Zu Guebweiler in der Wannen
Zu Türckheim im Brandt
Wächst der beste Wein im Land.

An dem Abhange des Berges, die Hube oder Haube genannt, bei Sennen, an dessen Morgenseite gegen Steinbach hin, wuchs zu derselben Zeit ein Wein, unter dem Namen Hubenwein bekannt, welcher ebenfalls sehr gesucht war und den man seiner Güte halben dem Rangenwein zur Seite stellte.

Aber auch der Rebbezirk am Schönen- oder Sonnenberg bei Reichenweyer, welcher den Prinzen von Würtemberg-Mömpelgard gehörte, war wegen der edlen Weine, welche darin gewonnen wurden, besonders berühmt. Nicht minder geschätzt waren die Bezirke Trott- und Zahn- oder Zehn-Acker, bei Rappoltsweiler, welches ein Eigenthum des Hauses Zweibrücken war. Ferner der beim Tempelhof, im Bann von Oberbergheim, zuerst den Tempelherren, später dem Johanniter-Orden gehörig.

Der beträchtliche Weinberg, welchen die Grafen von Schauenburg bei Jungholz besaßen, war wegen der feinen Qualität weißer und rother Weine, welche er lieferte, bekannt.

Das Rebgut, welches auf einer Anhöhe bei Siegolsheim lag und ein Eigenthum der Abtei Ebersmünster war, lieferte ebenfalls eine der besten Qualitäten weißer Weine.

Die rothen Weine von einigem Werth wurden in den Bännen von Türckheim, Ammersweyer,

Kienzheim, Reichenweyer, Rappoltsweiler, Rottern und in der Umgebung der Geißburg bei Kaisersberg gewonnen, wovon einige, besonders der letzte, dem Burgunderweine an Werth gleichkamen.

Die beliebtesten und edelsten Weine des Unter-Elsasses bezog man während des 18. Jahrhunderts aus einem 40 Acker großen Weinberge bei Wolxheim und aus einem in 18 Ackern bestehenden am Mönchberg bei Eichhofen, welche beide der Abtei Altdorf zugehörten. Ferner aus dem Rebbezirk des Finkenbergs bei Molsheim, welcher den Carthäusern daselbst gehörte, und aus denen der Kastell- und Wibelsberge bei Andlau, welche dem dasigen adeligen Damenstift eigen waren; endlich aus jenem, welchen die Abtei Ebersmünster, an einem Abhang bei Orschweiler, 1 1/4 Stunde von Schlettstadt entlegen, besaß.

Die rothen Weine von Scheerweiler, die man an einem Abhang des Ortenbergs, und jene von Tiefenthal, welche man in dem sogenannten Neubruch gewann, waren wegen ihrer Feinheit und Geistigkeit beliebt. Die erstern gehörten den Grafen von Choiseul und die andern den Hrn. von Bulach.

In Ottenrott und in St. Lienhard, am Fuße des Odilienbergs, besaß das Domkapitel von Straßburg mehrere Weinberge, welche rothen und weißen Wein von guter Qualität lieferten.

Besonders bekannt war auch der hochrothe und zugleich geistige Wein von Lampertsloch und Morsbrunn, den die Eigenthümer von Pechelbrunn daselbst baueten; gleich wie jener, welcher auf den Rebhügeln von Gleißzell und Gleißhor-

bach unweit Bergzabern wuchs, und der wegen seiner vorzüglichen Güte theuer bezahlt wurde.

Wir ersehen aus diesem Verzeichnisse, daß die, während des 18ten Jahrhunderts, wegen ihrer edlen Qualitäten besonders geschätzten Weine fast ausschließlich auf dem Eigenthume der Herrschaften und der Geistlichen gepflanzt wurden. Dieß war damals in ganz Frankreich der Fall, und man wird sich darüber keineswegs wundern, wenn man bedenkt, daß diese Klasse von Menschen in jener Zeit, als noch die reichsten allein im Stand waren die edlern Traubensorten, welche meistens nur wenig ausgeben und spät trinkbare Weine liefern, in beträchtlicher Menge zu bauen; denn sie mußten zum Verkauf ihrer Edelweine den Zeitpunkt abwarten können, in welchem dieselbe ihren gehörigen Grad von Güte erlangt haben. Auch erfordern dergleichen Weine bei ihrer Behandlung und Aufbewahrung eine besondere Sorgfalt. Es war aber auch nichts seltenes, daß die auf solche Art in Weinberge angelegten Kapitalien einen Zins von 8 bis 10 vom Hundert abwarfen; ein sehr beträchtlicher Gewinn, welchen man fast ungeheuer nennen kann, wenn man den geringen Werth des Bodens, der gewöhnlich, besonders im Gebirge, zu Weinanlagen gewählt wird, in Erwägung zieht. Da die Mittel jene ansehnlichen Vorschüsse machen zu können, welche diese Art von Weinbau erfordert, den kleinern Reben-Eigenthümern meistens fehlen, so ist es kein Wunder, wenn die größte Zahl letzterer sich ungeachtet des geringen Gewinns der ihnen dadurch zu Theil ward[1]), be-

1) 3 bis 4 vom Hundert des angelegten Kapitals.

gnügen mußte, nur die gemeinern Traubensorten zu bauen, die viel und einen solchen Wein lieferten, der bald und in wohlfeilen Preißen an die Consumenten konnte abgegeben werden. Uebrigens wurden unsre Weine insgemein, im Verlauf des vorigen Jahrhunderts, unter der Rücksicht ihrer besondern oder am meist hervorstechenden Qualitäten in drei Hauptsorten eingetheilt, die man mit den Namen: Edle, Halbedle und Gemeine bezeichnete.

Die Edelweine wurden einzig von solchen Trauben bereitet, die man, gewisser guter Eigenschaften halber die ihnen eigen sind, mit dem Namen Edle belegte, z. B. die Rießling und Klevner. Waren diese Weine mit einer der edlen Traubensorten allein verfertigt, so wurden sie nach derselben benannt, als: Rießling-, Klevner-Weine; waren aber zu ihrer Bereitung mehrere der edlen Sorten genommen worden, so hießen sie bloßweg Edelweine. Dergleichen Weine sind anfangs scharf, geistig und Kopfeinnehmend; sie erhalten die Eigenschaften, welche ihren besondern Werth ausmachen, das heißt ihre Güte, ihre Feinheit und der denselben eigene Wohlgeruch, erst nach einem mehrjährigen Alter und einer sorgfältigen Pflege. Sie wurden alsdann nur von Reichen, und zwar meistens, von Fremden aufgekauft, und von diesen, dem damaligen Werth des Geldes nach, mit hohen Preißen bezahlt. Es waren die lagerhaftesten Weine; man konnte sie, die Rießlingweine besonders, ohne Gefahr ihre Güte zu vermindern, über Meere verführen; ja man machte die Erfahrung, daß durch dergleichen Reisen zu Wasser, oder durchs Fahren auf der Achse, ihre Qualitäten um vieles verbessert und sie eher trinkbar gemacht wurden.

Zu den Edelweinen müssen wir auch noch den sogenannten Strohwein, welchen man gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts zu verfertigen angefangen hat, zählen. (Der Name Strohwein kömmt daher, weil man die Trauben dazu, nachdem sie bei trockener Witterung gelesen worden, anfangs mehrere Monate hindurch in luftigen Zimmern auf Strohlagern aufbewahrt.) Man liest zu seiner Bereitung immer die zeitigsten und gesündesten unter den edlern Trauben aus, denen man in günstigen Jahrgängen noch eine kleine Portion von frühreifenden oder gemeinern Sorten beimischt, um die sonstige Schärfe des Weins zu mildern und selbigen bälder trinkbar zu machen. Reichenweyer und Rappoltsweiler waren besonders die Orte, wo dieser Liqueurwein in Menge bereitet wurde, und der Gegenstand eines einträglichen Handels für dieselben abgab. Es wurde dieser Wein größtentheils nach Paris und an Vornehme ins Ausland versandt, und die Bouteille davon wurde, nachdem derselbe ein Alter von 8, 10 bis 12 Jahre erhalten hatte, welches der Zeitpunct seiner Trinkbarkeit und Vollkommenheit ist, zu 6 bis 8 Livres bezahlt. Der Strohwein den man hier und da noch in guten Jahrgängen bereitet, wird meistens von einheimischen Reichen getrunken.

Die Halbedlen oder sogenannten Zwickerweine waren jene, welche aus einer verhältnißmäßigen Mischung der edlern mit gemeinern Trauben erhalten wurden. Ihre verschiedene Güte, ihre frühere oder spätere Trinkbarkeit, so wie auch die Verschiedenheit ihrer Preiße, hiengen von dem Verhältniß ab, in dem die edlen Trauben mit den gemeinen bei Bereitung der Weine vermischt wurden.

Die gemeinen Weine wurden größtentheils aus der sogenannten Burgertraube (Elbe) bereitet, welche in allem die Mitte zwischen den spät- und den frühreifenden Sorten hält, und welcher hie und da noch einige andere frühreifendere, auch geringere Sorten beigemischt wurden. Es waren diese Weine, die in der Ebene ausgenommen, meistens ziemlich geistige, etwas rasche oder bitzelnde und haltbare Weine, die bei gehöriger Abwartung, nach einem zwei- oder dreijährigen Lager und durchs Verführen auf der Achse, früher noch ihre Trinkbarkeit erhielten, und die überhaupt ein gesundes Getränk bei der Arbeit und am Tisch lieferten. Ihr Preiß stieg selten über 6, 7 Livres die Ohm [1]).

Was unsere rothen Weine betrifft, die man im Lauf des 18ten Jahrhunderts gewann, so waren sie größtentheils das Produkt der gemeinen schwarzen Traube. Die schwarze Burgundertraube, und die sogenannte Rothläuber, zwei frühreifendere, feinere Sorten, wurden, da sie weniger tragbar sind, meistens nur in den Weinbergen reicher Eigenthümer gebaut. Auch waren unsere rothen Weine, jene ausgenommen von denen schon früher Erwähnung geschah, überhaupt von gemeiner Qualität, und hatten größ-

1) Mehrere, für die Zeitigung der Burgertraube und anderer noch später reifenden, ungünstige Jahrgänge, welche anfangs der 2ten Hälfte des 18ten Jahrhunderts eingetroffen, beförderten auf eine ungewöhnliche Weise den Ruf einer frühreifenden, vorhin fast unbekannten oder wenig geschätzten Traubensorte, nämlich des sogenannten kleinen Räuschlings oder Knipperlen, und wurde die Ursache der übermäßigen und schnellen Verbreitung ihres Anbaues im obern Elsaß, so wie auch in den badischen und würtembergischen Ländern.

tentheils den Fehler etwas hart oder rauh und wenig geistig zu seyn. Ihre Menge war übrigens nicht beträchtlich.

Die guten Eigenschaften unserer Weine überhaupt genommen, machten, daß diese von einheimischen und von Fremden stark gesucht wurden. Große Quantitäten der bessern Sorten wurden aus dem Oberelsaß in die benachbarten badischen und würtembergischen Lande, ja selbst bis nach Baiern, am meisten aber in die Schweiz verführt [1]). Ein großer Theil der feinern oder der Edelweine wurde den Rhein hinab nach Mainz geholt, wo man dieselben mit den edlen Rheinweinen vermischte, um ihnen mehr Geistigkeit zu geben und ihre Säure zu mildern. Die Weine des Unter-Elsasses wurden ebenfalls stark von den Badischen und den Würtembergern, und besonders noch von den Deutsch-Lothringern abgeführt, wodurch jährlich beträchtliche Geld-Summen ins Land gebracht und der Wohlstand der Einwohner sichtbarlich befördert wurde. Der Handel mit Träber- und Drusen- oder Hefen-Branntwein, so wie mit Essig nach Schwaben und in die Schweiz, war ebenfalls sehr einträglich. Was aber unsern Wein- und Branntwein-Handel mit dem Ausland besonders begünstigte, und den Verbrauch dieser Getränke selbst im Innern der Provinz beförderte, dieß war daß derselbe, außer dem Ohmgeld, welches nicht beträchtlich war und bloß allein von den durch die Wirthe ins Kleine verkauften Getränken erhoben wurde, keiner anderen Abgabe, auch nicht bei ihrer Ausfuhr aus der Provinz noch

1) Die einzige Stadt Luzern in der Schweiz soll im Jahr 1776 aus dem Oberelsaß für eine Million Livres Wein gekauft haben.

bei deren Einfuhr in die benachbarten Länder oder Provinzen, unterworfen gewesen.

Aber vieles hatte man auch der großen Sorgfalt zu verdanken, welche die meisten unserer großen Reb-eigenthümer auf Erlangung einer guten Qualität verwendeten.

Nicht weniger ersprießlich waren mehrere Maßregeln, welche von den Herrschaften oder von den Orts-behörden in obiger Absicht und in dem allgemeinen Interesse der Weinbauenden, so wie in dem der Weinconsumenten genommen wurde. Unter diesen Maßregeln zeichneten sich die Einführung des Weinlese-Banns und die Errichtung des Weinsticher-Amtes, vorzüglich aus.

Der Weinlese-Bann bestand in dem Verbot die Weinlese anzufangen, ehe die Erlaubniß dazu von Seiten der Herrschaft oder der Orts-Obrigkeit durch öffentlichen Ausruf ertheilet worden seye. Dieß geschah nicht eher als nachdem man sich der vollkommenen Zeitigung der Trauben im Allgemeinen versichert hatte. Zu diesem Zwecke durchgieng die Orts-Obrigkeit, von mehreren der größten Reben-Eigenthümern und einigen erfahrnen Rebleuten begleitet, von Zeit zu Zeit die verschiedenen Rebgelände des Bannes, um den Zustand der Zeitigung der Trauben zu untersuchen; so lange man denselben nicht befriedigend fand, wurde die Weinlese aufgeschoben. Jedoch wurde bei anhaltendem Regenwetter, bei starker Fäulniß der Trauben, oder bei rauherer Jahrszeit, welche Ursachen es nicht zuließen den Anfang der Weinlese noch länger zu verschieben, eine Ausnahme der Regel gemacht.

Die rothen und schwarzen Trauben und die früh-

reifendsten unter den weißen, wurden gewöhnlich 4 bis 8 Tage vor den später reifenden geherbstet. In mehreren Reb-Orten des Ober-Elsasses wurde Kanton- oder Geländeweis geherbstet, so daß es oft geschah daß die Weinlese in einem Gelände des Bannes bereits geendet war, ehe sie in einem andern angefangen werden durfte, indem die Erfahrung bewiesen hatte, daß dieselbe Traubensorte um mehrere Tage eher oder auch später ihre vollkommene Reife erhalte, je nachdem solche in mehr oder weniger günstigen oder ungünstigen Lagen gebauet wird. Aus eben dieser Ursache, und um das Geländeweislesen zu erleichtern, so wie auch um den durch dasselbe bezweckten Vortheil desto sicherer zu erhalten, war in Reichenweyer jeder Traubensorte eins oder mehrere Gelände oder Cantone angewiesen, außer denen sie nicht gepflanzt werden durfte. Beeidigte Männer hatten den Auftrag auf die genaue Beobachtung dieses Verbots ein wachsames Auge zu haben. Die Uebertreter desselben wurden scharf geahndet und nebenbei mußten die Weinstöcke, welche sie dem Verbot zuwider gesetzt hatten, ausgerottet werden.

Diese, dem Anschein nach tyrannische Anordnung, trug vieles bei die Güte der Weine von Reichenweyer so wie deren Ruf zu erhöhen [1]). In einigen andern Orten des Ober-Elsasses in denen man das Geländeweislesen nicht befolgte oder nicht befolgen konnte, stellten die vernünftigsten unter den Rebeigenthümern ihre Weinlese so an, daß die reifsten unter den Trauben immer zuerst gelesen wurden und die weniger

---

1) Das Geländeweislesen ist heute noch in einigen Bännen des oberrheinischen Departements im Gebrauch.

reifen noch einige Tage hindurch am Stock hängen blieben; oder es wurden die edlen, die vollkommen zeitigen Trauben und die, welche es minder waren, jede besonders gesammelt, gekeltert und der Gährung überlassen. Einige, deren Rebgut eingeschlossen war, ließen ihre später reifenden Edel-Trauben, z. B. Rießling, Weiß- und Grünedle, selbst nach deren vollkommenen Zeitigung, so lange noch an den Stöcken hängen bis ein Frost darüber gegangen war, oder sie anfiengen zu faulen. Mehrere von diesen nützlichen Verfahrungsarten wurden damals auch von den vernünftigern und größern Eigenthümern des Unter-Elsasses befolgt.

Das Weinsticher-Amt, welches während des vorigen Jahrhunderts in allen etwas ansehnlichen Rebörten am Fuße der Vogesen bestand, war ein Amt des Zutrauens. Es wurde von der Herrschaft oder der Obrigkeit des Orts gewöhnlich solchen Männern übertragen, die unbescholtenen Rufs waren, ein gewisses Vermögen besaßen und nebstdem in dem Versuchen (Kosten) der Weine eine gewisse Fertigkeit erlangt hatten; das heißt, welche vermittelst des Kostens den verschiedenen Geschmack und die übrigen Qualitäten der Weine wohl zu unterscheiden verstanden. Oft war es der Schulze des Orts oder sonst ein Mitglied der Obrigkeit. An diese vertraute und zugleich beeidigte Männer, welche Weinsticher genannt wurden, hatten sich alle, welche entweder Wein zu verkaufen oder zu kaufen suchten, zu wenden. Erstere wurden von dem Weinsticher in ein Register, in der Ordnung wie sie sich meldeten, eingeschrieben. So bald nun jemand der Wein kaufen wollte in einem Rebort angekommen war, so wandte er sich mit vol-

lem Zutrauen an den dasigen Weinsticher und erklärte ihm die Quantität und Qualität des Weins, und zu welchen Preißen er ungefähr zu kaufen wünschte. Jener führte ihn sogleich mit allem Zuvorkommen in die verschiedenen Keller, in denen Wein feil lag. Der Weinsticher kostete zuerst den zum Verkauf ausgebotenen Wein, in einem dazu besonders bestimmten Trinkglase, das er bei sich trug; nachher gab er ihn dem Käufer selbst zu kosten. In sofern nun der Wein keinen bösen Geschmack oder Geruch hatte, oder sonst nicht verfälscht war und dem Käufer zu gefallen schien, so überließ der Weinsticher dem Käufer und Verkäufer unter einander Handels eins zu werden und verhielt sich dabei ganz neutral. Sobald der Handel geschlossen war, schrieb der Weinsticher die Bedingnisse davon, so wie den Betrag des etwa darauf gegebenen Pfandschillings, in sein Handbuch ein; zeichnete sobald das Faß, in welchem der verkaufte Wein lag; hielt über das Messen (Fächen) und die Ladung desselben, was durch beeidigte Küfer und Lader verrichtet wurde, ein wachsames Auge. Nachher machte er die Rechnung der Meß- und Ladungskosten so wie des Kaufpreißes, zog beide ein und besorgte die Zahlungen. Zulezt übergab er noch dem Käufer eine auseinandergesetzte Note von allem. Der Weinsticher mußte den Namen des Verkäufers, den des Käufers, dessen Wohnort, die Menge und Qualität oder Sorte, den Jahrgang und den erlösten Preiß des verkauften Weins, in ein dazu besonders bestimmtes, von der Ortsobrigkeit am Rand jedes Blattes mit ihrem Handzeichen versehenes Register einführen. Dieß Register mußte er von Zeit zu Zeit der Obrigkeit vorlegen, damit diese der Pünktlich-

keit dieses Beamten sich versichern, und zugleich über den Verkauf der Weine und deren Preiße allenfalls nöthige oder nützliche Erkundigungen aus denselben einziehen konnte.

Der Weinsticher erhielt gewöhnlich von dem Käufer ein Geschenk in Geld, welches der Freigebigkeit des letzteren überlassen war. Es war dem Weinsticher übrigens bei Absetzungs-Strafe verboten vom Verkäufer sich beschenken zu lassen; die Absicht dieses Verbots ist leicht einzusehen.

Der gekaufte Wein blieb bis zu dessen Abfahrt unter dem Schutz und der Bürgschaft der Gemeinde; alsdann wurde der Weinwagen von dem sogenannten Spanner, welcher mit der Zurüstung des Wagens und mit der Befestigung der Fässer auf jenem beauftragt gewesen, bis über die Grenzen des Bannes begleitet, um bei etwaniger Eintreffung eines Unfalls Hilfe leisten oder deren nöthigen Falls im Orte holen zu können.

Es wird ohne Zweifel heut zu Tage Menschen geben, welche die weisen Verordnungen, die wir so eben zergliedert haben, so wie noch einige andere von denen weiter noch gesprochen wird, tadeln und sie als Ueberbleibsel der Knechtschaft ansehen werden. Sie werden, um dieses zu beweisen, sich auf die heiligen Rechte des Eigenthums, der Freiheit des Ackerbau's u. s. w. berufen; sie werden behaupten, daß das allgemeine Wohl auf dem Particular-Interesse beruhe... Alles dieß sind wohlklingende Phrasen; unterdessen scheint doch die große Nothwendigkeit jener Verordnungen, ja deren Unentbehrlichkeit dadurch sattsam bewiesen, daß solche sich durch die Stürme unserer Revolution hindurch erhalten haben und bis heute noch

in den meisten Reborten der beiden Rhein-Departemente bestehen. Man befolgt sie als Lokal-Polizeimaßregeln, obschon nicht so genau wie sonst. Auch unterwirft sich denselben die größte Zahl ohne Murren, überzeugt daß unsere Väter den guten Ruf ihrer Weine und das Zutrauen der Käufer meistens nur der genauen Beobachtung jener heilsamen Verordnungen zu verdanken gehabt haben. Nur durch das Festhalten dieser alten Gebräuche werden wir den Vortheil, den unsere Vorfahren dadurch genossen, uns erhalten können.

Wie schädlich für unsern Weinhandel die Neuerungen sind, welche man hierin seit einiger Zeit in einer und der andern unserer Rebgemeinden gemacht hat, wird die Zukunft zeigen.

Um den guten Ruf ihrer Weine und deren starken Absatz zu unterhalten, hielten die Rebeigenthümer am Fuße des Gebirgs noch fernere Vorsicht und kräftige Maßregeln für nöthig.

Sie hatten nämlich schon seit einiger Zeit mit Besorgniß wahrgenommen, auf welche unmäßige Weise der Rebbau in der Ebene sich wieder verbreitete und daß derselbe bereits eine große Strecke Bodens bedeckte, den man zum Anbau von Getreiden, Gemüsen und besonders zu dem von künstlichen Wiesen mit eben so großem Vortheil, ja mit noch größerm hätte benutzen können. Sie glaubten, daß es nun hohe Zeit sey der Sache Einhalt zu thun, indem sie befürchteten es möchte die große Menge Wein, den man in günstigen Jahren auf der Ebene gewann, einen Ueberfluß an diesem Product herbeiführen. Dieser Ueberfluß an Wein, von meistens geringer Qualität und in niederen Preißen, würde sodann

stock unumschränkt anpflanzen zu dürfen, hatte das allgemeine Interesse unserer Provinz zur Absicht, und seine Vollziehung war für unsern Rebbau und Weinhandel von den wichtigsten Folgen; denn unsere Weine, welche schon angefangen hatten im Ausland in Mißkredit zu kommen, erhielten durch diese Ordonnanz ihren alten Ruf wieder; sie stellte das billige Gleichgewicht zwischen den verschiedenenen Landesproducten wieder her, belebte von neuem den Tauschhandel zwischen den Bewohnern der Ebene und denen am Fuße des Gebirges. Leztere, in Hoffnung ihre Arbeit wieder belohnt zu sehen, widmeten sich mit frischem Muth dem Bau einer Pflanze, deren Product die fast einzige Quelle ihres Unterhalts ist, und hiermit trat alles wieder in seinen gehörigen Gang zurück.

Hier folgt das Resultat der Untersuchungen, welche wir in Hinsicht der Quantität so wie der Qualität der Weine überhaupt, die im Verlauf des 18ten Jahrhunderts im Elsaß gewonnen worden, angestellt haben.

Man kann nämlich zählen, daß während jenes Zeitraums wir in Ansehung der Menge, 13 sehr beträchtliche, 43 mittelmäßig große, 38 kleine Weinlesen gehabt haben, und nur 6 in denen man fast gar keinen Wein erhielt.

Was die Qualität der in jenem Jahrhunderte gewonnenen Weine betrifft, so kann man sagen, daß dieselbe nur 4 mal ausnehmend gut, 27 mal gut, 43 mal mittelmäßig gut, 10 mal geringj und nur 7 mal sauer ausfiel.

II. Zustand des Weinbaus in neuerer Zeit.

Die im Jahr 1789 ausgebrochene Revolution oder Staatsumwälzung Frankreichs hatte sogar auch auf den Weinbau einen nicht unbedeutenden Einfluß.

Die Auswanderung eines beträchtlichen Theils der großen Eigenthümer, die Aufhebung der reichen Klöster, Stifter und Kapitel, die Abschaffung der Vorrechte der Erstgebornen, bewirkten die Zerstücklung der großen Güter und vermehrten in großer Menge die Anzahl der kleinen Eigenthümer.

Da viele unter diesen, welche in den Besitz von Rebgeländen, die wegen der Qualität Wein den sie lieferten, in besonderem Rufe standen, gekommen waren, weder die Absichten der vorigen Eigenthümer hatten, noch die nämlichen Erhaltungsmittel besaßen, so vernachläßigten sie entweder den Bau der edlen Traubensorten, indem sie solche abgehen ließen, oder sie wohl gar ausrotteten und an deren Platz gemeine, durch die Menge ihres Ertrags sich auszeichnende Sorten pflanzten. So waren die Folgen dieser Veränderung für den guten Ruf unserer Weine wieder sehr nachtheilig.

Doch freuet es uns sagen zu dürfen, daß nach und nach wieder, viele dieser neuen Besitzer, ihr wahres Interesse erkennend, zum Anbau der bessern Rebsorten und zur alten Behandlungsart des Weines zurückkehrten. Wir können sogar zum Lobe vieler unserer kleinern Rebeigenthümer, deren Weine ehedem in keinem Rufe standen, noch hinzufügen, daß sie in neuerer Zeit es sich sehr haben angelegen seyn lassen, denselben um vieles zu verbessern, indem sie den Bau mehrerer edlen Traubensorten, welche sich vorhin nur in den Rebbergen der großen Eigenthümer vorfan-

den, in die ihrigen einführten, in der Absicht ihren Weinen forthin eine bessere Qualität zu geben, und die Käufer dadurch anzuziehen. Man kann deswegen behaupten, daß der Anbau von edlen Trauben, während der ersten zwanzig Jahre seit unserer Revolution, bei uns im allgemeinen und verhältnißmäßig mit dem vormaligen Anbau im einzelnen, ehe zu- als abgenommen habe; obgleich es auch nicht zu läugnen ist, daß der, von mehreren geringerern oder wenig einträglichen, vorhin fast unbekannten Traubensorten, besonders seit ungefähr 15 Jahren, sich bedeutend verbreitet, und in mehreren Rebbezirken des Elsasses den Bau der, für den kleinen Eigenthümer am vortheilhaftesten, ehedem beinahe allgemein gepflanzten Burgertraube verdrängt habe.

Die Abschaffung des Zehnten und des Ohmgeldes, die Aufhebung des Verbots Reben unbedingt in der Ebene zu pflanzen; ferner das schnelle Steigen der Weinpreiße, besonders der gemeinen Qualitäten, wegen der Kriege und der bedeutenden Ausfuhren; waren eben so viele Aufmunterungen zur Vermehrung unseres Weinbaues.

Am Fuße des Gebirgs beschränkte sich diese Vermehrung der Reben auf einige, seit langem her öde gelegene Allmend- oder Weideplätze, die Anfangs der Revolution unter die Gemeinde-Bürger vertheilt, von diesen, nach deren mühsamer Urbarmachung, in junge Rebanlagen umgeschaffen wurden. Ganz anders verhielt es sich in der Ebene, wo man in kurzer Zeit eine bedeutende Menge mit unter der besten Feldacker in Rebacker verwandelte.

Dieser beträchtliche Anwachs von Reben, welche in

der Ebene, in günstigen Jahrgängen besonders, stark producieren, schien uns in kurzem einen Ueberfluß an Weinen und somit deren Herabwürdigung herbeiführen zu müssen. Allein die immerwährenden Bewegungen und Durchzüge unserer Truppen und die beinahe ununterbrochene Gegenwart beträchtlicher Armeekorps bei uns so wie in unserer Nähe, vermehrten den Verbrauch unserer Weine im Innern der Provinz und beförderten ihren Absatz in die angrenzende Gegenden außerordentlich. Diesem, so wie dem schnellen Anwachsen der Bevölkerung im Elsaß, und dem starken und fortwährenden Umlauf großer Summen Geldes, haben wir allein zu verdanken, daß wir nicht sobald einen Ueberfluß an unseren Weinen verspürten, und daß sie während zwanzig Jahren noch immer zu hohen Preißen verkauft wurden [1]).

Der Wohlstand des Weinbauers schien damals, ungeachtet der zur nämlichen Zeit steigenden Preiße aller Lebensbedürfnisse, der Erhöhung jedes Arbeitslohns, so wie der starken Grundabgaben und Kriegslasten, immer mehr zuzunehmen. Der Werth der Rebäcker stieg bald zu einer bis dahin ungewöhnlichen Höhe [2]).

---

1) Von 1792 bis 1806 kam der Preiß der gemeinen Weine (ein einziges mal, 1804, ausgenommen) nie unter 7 Fr. die Ohm zu 48 Litres; zuweilen stieg derselbe auf 16 bis 18 Fr.

2) Im Canton Barr, Schlettstadter Bezirk, galt ein Acker Reben am Berg, zu 24 Ares, im Jahr 1804, 1600 bis 1800 Fr. und jene erster Klasse 2000 bis 2400 Fr.

Im Bezirk von Colmar galt ein Acker Reben 1ster Klasse, zu 50 Ares gerechnet, 3600 bis 5000 Fr., was aufs nämliche herauskommt. Es wurde noch in höhern Preißen, aber unter der Hand, verkauft.

den, in die ihrigen einführten, in der Absicht ihren Weinen forthin eine bessere Qualität zu geben, und die Käufer dadurch anzuziehen. Man kann deswegen behaupten, daß der Anbau von edlen Trauben, während der ersten zwanzig Jahre seit unserer Revolution, bei uns im allgemeinen und verhältnißmäßig mit dem vormaligen Anbau im einzelnen, ehe zu- als abgenommen habe; obgleich es auch nicht zu läugnen ist, daß der, von mehreren geringerern oder wenig einträglichen, vorhin fast unbekannten Traubensorten, besonders seit ungefähr 15 Jahren, sich bedeutend verbreitet, und in mehreren Rebbezirken des Elsasses den Bau der, für den kleinen Eigenthümer am vortheilhaftesten, ehedem beinahe allgemein gepflanzten Burgertraube verdrängt habe.

Die Abschaffung des Zehnten und des Ohmgeldes, die Aufhebung des Verbots Reben unbedingt in der Ebene zu pflanzen; ferner das schnelle Steigen der Weinpreiße, besonders der gemeinen Qualitäten, wegen der Kriege und der bedeutenden Ausfuhren; waren eben so viele Aufmunterungen zur Vermehrung unseres Weinbaues.

Am Fuße des Gebirgs beschränkte sich diese Vermehrung der Reben auf einige, seit langem her öde gelegene Allmend- oder Weideplätze, die Anfangs der Revolution unter die Gemeinde-Bürger vertheilt, von diesen, nach deren mühsamer Urbarmachung, in junge Rebanlagen umgeschaffen wurden. Ganz anders verhielt es sich in der Ebene, wo man in kurzer Zeit eine bedeutende Menge mit unter der besten Feldacker in Rebacker verwandelte.

Dieser beträchtliche Anwachs von Reben, welche in

der Ebene, in günstigen Jahrgängen besonders, stark producieren, schien uns in kurzem einen Ueberfluß an Weinen und somit deren Herabwürdigung herbeiführen zu müssen. Allein die immerwährenden Bewegungen und Durchzüge unserer Truppen und die beinahe ununterbrochene Gegenwart beträchtlicher Armeekorps bei uns so wie in unserer Nähe, vermehrten den Verbrauch unserer Weine im Innern der Provinz und beförderten ihren Absatz in die angrenzende Gegenden außerordentlich. Diesem, so wie dem schnellen Anwachsen der Bevölkerung im Elsaß, und dem starken und fortwährenden Umlauf großer Summen Geldes, haben wir allein zu verdanken, daß wir nicht sobald einen Ueberfluß an unseren Weinen verspürten, und daß sie während zwanzig Jahren noch immer zu hohen Preißen verkauft wurden [1]).

Der Wohlstand des Weinbauers schien damals, ungeachtet der zur nämlichen Zeit steigenden Preiße aller Lebensbedürfnisse, der Erhöhung jedes Arbeitslohns, so wie der starken Grundabgaben und Kriegslasten, immer mehr zuzunehmen. Der Werth der Rebäcker stieg bald zu einer bis dahin ungewöhnlichen Höhe [2]).

---

1) Von 1792 bis 1806 kam der Preiß der gemeinen Weine (ein einziges mal, 1804, ausgenommen) nie unter 7 Fr. die Ohm zu 48 Litres; zuweilen stieg derselbe auf 16 bis 18 Fr.

2) Im Canton Barr, Schlettstadter Bezirk, galt ein Acker Reben am Berg, zu 24 Ares, im Jahr 1804, 1600 bis 1800 Fr. und jene erster Klasse 2000 bis 2400 Fr.

Im Bezirk von Colmar galt ein Acker Reben 1ster Klasse, zu 50 Ares gerechnet, 3600 bis 5000 Fr., was aufs nämliche herauskommt. Es wurde noch in höhern Preißen, aber unter der Hand, verkauft.

Seit ungefähr siebenzehn Jahren hat sich dieser blühende Zustand unsers Rebbaues und Weinhandels um ein merkliches vermindert; seit jener Zeit nämlich, in welcher die Anfangs der Revolution und während 10—15 darauf folgenden Jahren in der Ebene angelegten Weinpflanzungen zu ihrem völligen Ertrag gelangt sind, und somit die Menge der ein Jahr ins andere geherbsteten Weine außerordentlich zugenommen, während ihre Consumation im Innern, in Vergleich mit der stark anwachsenden Bevölkerung, um ein beträchtliches abgenommen hat, und ihre Ausfuhr ins Ausland fast null geworden ist [1]). Seitdem erst

1) Unter die verschiedenen Ursachen der beträchtlich verminderten Weinconsumation in den beiden Rhein-Departementen sind besonders zu zählen: die mehrerlei Abgaben (droits), mit denen der Weinverbrauch und dessen Verkauf im Innern belastet ist, unter welchen die Eingangsgebühre (droits d'entrée), die in den Orten von 1500 Einwohnern und darüber erhoben wird, und die in großen Städten, in Vereinigung mit dem Octroi, zuweilen dem Ankaufpreiß des Weins gleich steht und sogar, wie wirklich, weit übersteigt, die lästigste und in ihren Wirkungen die schädlichste ist, indem durch diese der Wein erstens so sehr vertheuert wird, daß die weniger bemittelte Klasse der Städter seinem, für die Kräfte so wohlthätigen Genuß, gänzlich entsagen muß, und daß selbst der reichere Bürger denselben nur mit großer Sparsamkeit trinken darf. Auch ist diese Abgabe die Ursache von den Weinverfälschungen oder von den künstlichen Zusätzen von Seiten mancher gewinnsüchtiger und gewissenloser Wirthe und Weinhändler, wodurch die guten Eigenschaften des sonst so beliebten Getränks nicht nur vermindert, sondern sogar für die Gesundheit schädlich werden, was dann manchen von dem Genuß des Weins abhalten muß.

Fernere Ursachen der beträchtlichen Abnahme des Weinverbrauchs sind, sowohl der durch die feindliche Occupation

haben wir Ueberfluß an unseren Weinen. Ihr Preiß ist gering in Vergleich mit dem der übrigen Lebens-bedürfnisse und mit den fortwährend hohen Bau- und Unterhaltungskosten unserer Weinberge, deren Werth übrigens um die Hälfte heruntergekommen ist. Der Wohlstand der Rebeigenthümer am Fuße des Gebirgs hat sich zusehends vermindert, und was den mißlichen Zustand derselben noch vermehrt und ihre traurige Aussicht in die Zukunft bestärket, ist: daß eben dieselben Umstände, welche geeignet schienen die Lust zur Vermehrung des Weinbaues zu benehmen, oder denselben einigermaßen einzuschränken, gerade vielmehr eine neue Ursache zu dessen Verbreitung in der Ebene geworden sind.

Der Feldbauer nämlich, in der Meinung seine baare Geldausgaben dadurch zu vermindern, besonders aber um die Gebühren zu ersparen, die er für gekauften Wein bezahlen soll, glaubt viel zu gewinnen, wenn er einen Theil seiner Felder in Weinäcker

---

unserer Provinz, während der Jahre 1814 bis 1818, allgemein verminderte Wohlstand der Consumenten, als auch der durch die verderbliche Centralisation in der Hauptstadt des Reichs von allem dem, was Geld in Umlauf bringt, entstandenem Geldmangel.

Eine Hauptursache unseres fast gänzlich zernichteten Weinhandels ist die Sperrung mit dem [illegible]de, woran unstreitig jenes Douanengesetz Schuld ist, welches auf die Einbringung von fremdem Vieh in Frankreich eine außerordentliche Zollabgabe legt, was die Regierungen Badens, Würtembergs und der Schweiz bewog, die Einfuhr französischer Weine und Branntweine in ihre Lande gänzlich zu verbieten, oder doch nur unter solchen Bedingungen zu erlauben, die einem Einfuhrs-Verbote an Wirkung gleich kommen. Seit drei Jahren hat die Schweiz die Strenge dieser Maßregeln sehr vermindert.

verwandelt; ja er wählt dazu bisweilen den besten Grundboden in der Nähe seiner Wohnung. Es läßt sich derselbe von diesem Verfahren weder durch die beträchtliche Vermehrung seiner Ausgaben für Bau- und Unterhaltungskosten, noch durch das schädliche Einwirken der Kälte und des Hagels, denen der Rebstock in der Ebene weit öfters als jener am Berge ausgesetzt ist, abschrecken. Er will den zu seinem Gebrauch nöthigen Wein selbst bauen, ob er schon die meiste Zeit nur geringe Qualitäten erhält und solche, im Fall er einen Ueberschuß daran hat, nur zu niedern Preisen verkaufen kann. Ja man findet heut zu Tage im ober- und niederrheinischen Departemente kaum ein den Gebirgsorten nahe gelegenes Bauerndorf, und sogar unter den mehr entfernten bis an die Ufer des Illflusses und selbst bis an jene des Rheinstroms zerstreut liegenden, bald wenige mehr, in deren Bann nicht Wein gebaut wird, und in einigen derselben zwar in solcher Menge, daß derselbe zum Verbrauch ihrer Einwohner nicht nur beständig hinreicht, sondern der Ueberschuß davon oft noch dazu dient, die Nachbarn, welche keinen Wein bauen, damit zu versehen. Es gibt in einigen solcher Gemeinden Eigenthümer von sechs bis acht Acker Reben, welche ihnen in günstigen Jahren 400 bis 800 Ohm Wein abwerfen können. Dieser Zustand der Dinge verursacht den eigentlich weinbauenden Orten, am Fuße der Vogesen, deren Einwohner fast einzig von dem Producte des Rebstocks, zu dessen Anbau ihr Grundboden beinahe allein geeignet ist, einen außerordentlich großen Nachtheil und drohet ihnen, falls nicht bald ein Mittel darin getroffen werden kann, ihren gänzlichen Ruin.

Aber auch der den Rebstock pflanzende Feldbauer verliert bei diesen Umständen, obgleich er dieß nicht eingestehen will, oder es bis jetzt noch nicht genug fühlte; denn indem er einen Theil seiner Felder zum Weinbau bestimmt, vermindert er die Zahl derjenigen, die, angenommen daß deren Grundboden auch nur von mittelmäßiger Art sey, dennoch zum künstlichen Wiesenbau und zu dem von Kartoffeln hätte können benutzt werden. Dadurch entstehet nun ein Mangel an gutem Futter. Aus dieser Ursache kann er seinen Viehstand nicht verbessern, was ihm doch am meisten Gewinn verschaffen würde. Er kann selbst weniger Vieh erziehen und mästen, und folglich auch weniger Geld für Milch, Butter, Käse und für verkauftes Vieh einnehmen. Er erhält zugleich weniger und geringern Dünger, was denn wieder eine Ursache der schlechtern Bestellung seiner Felder wird. Dieß ist nicht alles: indem der eigentliche Feldbauer den zu seinem Verbrauch nöthigen Wein, oder wohl gar noch darüber, bauet, so zwingt er den eigentlichen Rebbauer, dem es forthin zum Ankauf von Feldproducten an dem nöthigen Geld gebricht, einen Theil seiner Rebacker in schlechte Felder zu verwandeln, um jene mit Früchten und Gemüßen für sein dringendes Lebensbedürfniß bepflanzen zu können. Hiermit hört der Tauschhandel, welcher in Zeiten des Geldmangels, dieses Metall beim Einkauf von Lebensmitteln entbehrlich machte, zwischen den Bewohnern der Ebene und denen am Fuße des Gebirgs, endlich ganz auf, und ersterer wird gezwungen seine Feldproducte zu äußerst niedern Preißen zu verkaufen. Letzterer, um die Concurrenz im Verkauf der Weine mit jenem in der Ebene zu erhalten, muß nun die seinigen wohl-

feiler als vorhin verkaufen, um dieß thun zu können, wird er die Qualität seiner Weine künftighin der Quantität aufopfern; er wird seine edleren aber wenig ergiebigen Traubehsorten durch gemeine ersetzen, welche stärker produzieren und einen bälder trinkbaren Wein liefern, der aber von geringerer Qualität als bis dahin seyn wird. Um letztern Fehler seiner Weine gut zu machen und um ihnen immer noch den Vorzug über die in der Ebene gewachsenen zu erhalten, wird er auf künstliche Zusätze denken müssen, die seine Weine zwar geistig aber zugleich ungesund machen, wie wir dieß an mehrern mit Weingeist geschwängerten Weinen einer und der andern Provinz des Innern wahrnehmen. Und so hätten wir zuletzt einen beständigen Ueberfluß an Weinen, die entweder gering an Geist, weich und wenig haltbar wären, oder aber eine gekünstelte, der Gesundheit schädliche Geistigkeit besäßen.

Dieß alles zusammen würde beitragen unsere Weine sehr herabzuwürdigen; es würde deren Verbrauch und Verkauf im Innern, ohnehin schon erschwert und vermindert durch die davon zu bezahlenden Gebühren, noch mehr verringern und deren Handel gänzlich zernichten, und so sähen wir uns zuletzt in jene Epoche zurückgeführt, in welcher Herrschaften und Unterthanen, die großen so wie die kleinen Rebeigenthümer gezwungen gewesen, was sie von ihren Weinen nicht selbst verbrauchten, am Zapfen auszuschenken.

Aber auch dieses Mittel, um uns des Ueberflusses an unseren Weinen zu entladen, würde heut in seiner Anwendung größere Schwierigkeit als ehedem finden, nicht sowohl wegen der beträchtlichen Gebühre in Geld, welche wirklich von diesem Getränk, wenn man es ins

Kleine verkauft, zu entrichten sind, als auch wegen der öftern und lästigen Besuche, denen jeder Verkäufer ins Kleine von Seiten der Regiebeamten ausgesetzt ist.

Dieß wären denn größtentheils die traurigen Folgen eines übelverstandenen Eigennutzes von Seiten einer großen Zahl unserer Feldbauern, so wie die eines blinden Eifers für die unbedingte Freiheit des Ackerbaus, und endlich die eines übelberechneten Finanzsystems von Seiten unserer Regierung. Diese Folgen, vor denen vielen Vernünftigen vor schon mehrern Jahren bangte, entwickeln sich nun leider nur zu sehr, auf eine sichtbare und beunruhigende Art; ein Beweis davon ist: die traurige Lage einer großen Zahl vor zehn Jahren noch wohlhabender Rebeigenthümer am Fuße der Vogesen, die nicht weniger critische Lage unserer Bauern in der Ebene, so wie der Verfall unserer größten Weinhändler.

Wäre es diesemnach unseren Rebeigenthümern am Fuße des Gebirges wohl zu verdenken, wenn sie heute, so wie in der Mitte des vorigen Jahrhunderts, ihre klagende Stimme wider den unbedingten, sich unsinnig verbreitenden Weinbau in der Ebene erhöben? Wir glauben, daß sie dieß mit eben so großem, ja mit größerm Recht noch wie damals, thun dürften; jetzt da ihre Weinanlagen, gegen den neu angelegten in der Ebene, mit doppelter Grundsteuer und das Product derselben mit viererlei Abgaben belastet sind.

So weit wir entfernt sind alle die Einschränkungen, denen der Ackerbau überhaupt, in den Zeiten des Lehnsystems, unterworfen war, zu billigen, noch diese zurückzurufen; so bleibt es doch gewiß, daß bei Ab-

schaffung derselben, zu Anfang unserer Revolution, auch mehrere das allgemeine Interesse schützende Verordnungen weggefallen sind, nach denen jeder aufgeklärte Landökonom sich längst wieder zurücksehnt.

War es doch möglich daß, in der Absicht die Einnahme des öffentlichen Schatzes zu vermehren, der für den Ackerbauer mehrerer Departemente und besonders für den des Elsasses, so einträgliche Tabaksbau eingeschränkt wurde; warum sollte man nicht auch, um das Gleichgewicht zwischen den Producten mehrerer wesentlich weinbauender Departemente zu erhalten, und um das Interesse eines beträchtlichen Theils ihrer Bewohner, so wie die des Staats selbst zu schützen, nicht einige einschränkende Maßregeln gegen die allzustarke Verbreitung des Weinbaues anordnen dürfen? Die Freiheit des Ackerbaues soll vor allem mit den wahren Grundsätzen der Landwirthschaft in Harmonie stehen [1]). Dieser wichtige Grundsatz wird aber leider, so lange nicht beherzigt werden, bis die Folgen von denen wir vorhin gesprochen, in ihrer zerstörenden Wirkung sich werden entwickelt haben.

Wie sehr wäre es also in dem Interesse aller zu wünschen, daß jene Frage: « In wie weit läßt

---

1) Das Elsaß könnte, ohne daß man nöthig hätte seinen zum Getreide-, Gemüs- und Futterbau tauglichen Boden zu berühren, an den östlichen Abhängen der Vogesen, gegen ihren Fuß hin, und auf den letzteren nahegelegenen Hügeln, Weine von guter Qualität in solcher Menge produzieren, daß solche nicht allein zum Verbrauch dessen Bewohner hinreichte, sondern daß wohl ein Drittel davon noch übrig bliebe, um daraus einen Gegenstand eines einträglichen Handels mit den nahegelegenen Departementen und mit dem Auslande machen zu können.

sich die unbedingte Freiheit des Ackerbaues mit dessen wahrem Interesse vereinigen oder in Harmonie setzen? » auf deren Erörterung die Gesellschaft der Erweckung des Nacheifers (Société d'émulation) von Colmar, im Jahr 1802, einen Preiß von 300 Franken, aber wie es scheint ohne Erfolg, gesetzt hatte, von der Central-Gesellschaft des Ackerbaues in Paris neuerdings aufgestellt würde.

Die Auflösung dieser Frage, so schwer sie auch immer zu seyn scheint, ist gewiß nicht unmöglich; und ein wahrer Menschenfreund könnte dadurch den Dank der Nachwelt verdienen.

Möchte unterdessen unsere Regierung die dringende Nothwendigkeit einsehen, alles dasjenige auf die Seite zu schaffen, was die Consumation unserer Weine im Innern vermindern, so wie deren Absatz ins Ausland im Wege stehen könnte; denn es gilt hier nicht das Interesse unserer Provinz allein, wie man erst vor Kurzem versichern wollte, sondern dasjenige vieler, wesentlich weinbauender Departemente des ganzen Reichs, ja das des Reichs selbsten, dem der Weinbau vor so vielen andern Ländern besonders einträglich und gleichsam einheimisch ist.

Nichts ist auffallender als die Menge von Bierbrauereien, welche seit zehn oder fünfzehn Jahren, selbst in den am stärksten weinbauenden Gemeinden der beiden Rhein-Departemente, bestehen, oder in denselben von Zeit zu Zeit noch aufgerichtet werden, so daß man glauben sollte die in diesen Departementen, ein Jahr ins andere, gewonnene Quantität Wein reiche zur Consumation ihrer Bewohner und zum Bedarf der Nachbarn, welche sich bis dahin mit die-

sem Getränke bei uns versahen, nicht mehr hin, oder es habe der Ankaufspreiß unserer Weine eine solche Höhe erreicht, daß nur die wohlhabendsten Klassen ferner noch dieselben kaufen können. Es ist aber in der That nicht demalso; denn erstens sind die Quantitäten Wein, welche wir ein Jahr ins andere gewinnen so groß, daß sie nicht allein die Consumation im Innern überflüssig decken, sondern daß, wie schon gesagt, ein Drittel davon jährlich exportirt werden kann. Zweitens sind die Ankaufspreiße unserer Weine, die der gemeinen wenigstens, oft denen des Biers gleich oder wohl gar, wie wirklich, noch weit niederer; aber die von ersteren zu entrichtenden Circulations- und Eingangs-Gebühren nebst den bedeutenden Abgaben vom Verkauf ins Kleine, vertheuren die Weine erst. Diese Vertheurung, welche dem Weinbauer keineswegs zu Nutzen kommt, so wie die Herabwürdigung unserer Weine, theils wegen ihrer nun öfters geringen Qualität, verursacht durch die unkluge Wahl der Traubensorten und ihrem unzweckmäßigen Anbau in der Ebene, theils wegen der noch schlechtern und zugleich der Gesundheit schädlichen Eigenschaften, welche selbst die besseren Weine der Gebirgs-Reborte unter den Händen gewinnsüchtiger Schenkwirthe oder Weinhändler durch verschiedene ungleichartige Mischungen und Zusätze erhalten, kann man füglich als zwei Hauptursachen des so außerordentlich vermehrten Verbrauchs des Biers, das doch die meiste Zeit schlecht und, in diesem Falle, der Gesundheit wenig zuträglich, bereitet ist, annehmen.

Da die ehedessen sehr beschränkte Zahl der im Elsaß allgemein gebauten Traubensorten und Varietäten, seit Anfang unserer Revolution, durch mehrere vorher ganz unbekannte vergrößert, und der Anbau anderer, ehemals nur hier und da sich vorfindender, wenig bekannter oder vernachläßigter, nun allgemeiner und verbreiteter geworden ist, so wird es nicht ganz ohne Nutzen seyn das Verzeichniß aller heute in beiden Rhein-Departementen zur Weinbereitung gebauten Traubensorten nebst ihren Varietäten, deren Zahl sich allbereits auf 36 beläuft, hier beizusetzen und zugleich anzumerken, welche unter denselben allgemein und welche nur in kleinerer Menge gebaut werden, oder die nur hin und wieder unter den am stärksten gebauten sich vorfinden. Auch werden wir Gelegenheit haben, wenn die Rede von den verschiedenen Weinsorten seyn wird, die Trauben-Varietäten zu nennen, welche zur Bereitung einer jeden derselben besonders genommen werden [1]).

---

1) Die mit zwei ** bezeichneten Sorten und Varietäten werden allgemein und zwar in der stärksten Proportion gebaut. Der Bau jener mit einem * bezeichneten ist ebenfalls allgemein aber weniger beträchtlich als jener der ersteren. Der Bau der mit einem † bezeichneten ist im Verhältniß gegen die übrigen gering, und jener der mit zwei †† bezeichneten wird heut zu Tage entweder vernachlässiget, oder es finden sich dieselbe bis jetzt nur hier und da einzeln oder unter andern zerstreut, in geringer Zahl vor.

Verzeichniß
der Traubensorten und Varietäten, welche im Elsaß gebaut werden.

I. Die gelb- oder grünlichweißen Trauben:

a) Die Burgertrauben (Elblinge):
   1) Der geschlachte Burger (geschlachte Elbe). **
   2) Der Grob-Burger (Rauh-Elbe). **

b) Die Heunschen:
   1) Der Gelbheunsch. *
   2) Der Grünheunsch auch Hartheunsch, Thalburger, Grünling. †

c) Der Olwer, auch oberländer Olwer. †

d) Der Silberling, Weiß- oder Silberedle. †

e) Der Groß-Räuschling auch Offenburger. *

f) Der kleine Räuschling, auch Knipperle, Türkheimer Gewächs, Ortliebler. **

g) Der Grüne, Salviner oder Salvenier (Silvaner), auch Schwäbler und Oestreicher. *

h) Die Süßlinge:
   1) Der krächlende Süßling, auch Gutedler und Krachlampe. *
   2) Der weiche oder grüne Süßling, auch Mostrebe. *
   3) Die Frauentraub, weiß. ††
   4) Der östreichische Süßling, Petersilientraube, auch Gänsfüßler. ††

i) Die Rießlinge:
   1) Der große Rießling. †
   2) der kleine Rießling, auch Rheingauer, Hochheimer, Oberländer Neugewächs. **

k) Die Edlen:
   1) Der Grünedle. †
   2) Der Gelbedle. †
   3) Der Schlitzeredle. ††

Diese drei Varietäten Klevner werden auch Weißklevner genannt.

l) Der weiße Muskateller. ††

m) Die Meertraube, Zibebe. ††

n) Der kleinbeerigte van der Lahn, weiße Rosine. ††

II. Die rothen oder braunen, auch blaugrauen Trauben:

a) Edle oder Klevner (Traminer):

1) Der feurigrothe Klevner oder Edelklevner. †

2) Der blaßrothe Edle oder der gemeine Rothklevner. *

b) Der rothe Süßling. †

c) Der fleischrothe Veltliner. †

d) Die Grauen:

1) Der graue Tokayer, auch Grauedler. †

2) Der gemeine Graue, auch Grauklevner, Ruhländer. *

III. Die schwarzen Trauben [1]):

a) Die gemeine Schwarze, auch Grünläuber. †

b) Die Burgunder Traube. †

c) Die Jakobs- oder August-Traube. †

d) Der Edelrothe, auch Rothläuber. †

e) Der Schwarzheunsch oder Thalrothe. ††

f) Die Färbtraube, der Färber, auch Bayonner. ††

g) Der Lambert, auch Bockshoder, Schwarzwälscher, Italienischer. †

h) Die Mohrendutte. ††

i) Der schwarze Muskateller. ††

Alle von den in diesem Verzeichniß befindlichen Trauben-Varietäten erhaltene Weine werden, in

1) Es sehen dieselben am Stock zwar blau aus, wenn man aber den Staub, welcher die Beeren bedeckt, abwischt, so erscheinen sie schwarz.

Rücksicht ihrer Hauptqualitäten, heute noch wie ehedem, in Edle in Halbedle oder Zwicker, und in Gemeine unterschieden. Aber eine jede dieser Hauptklassen theilt sich wieder in Unterabtheilungen, deren Qualitäten sich durch etwas unterscheiden, je nachdem sie aus einer einzelnen Trauben-Varietät bestehen, oder aus mehreren zusammen bereitet sind, je nachdem der Boden, die Lage, die Temperatur und der Bau auf die Zeitigung der Trauben, welche zu ihrer Bereitung genommen wurden, verschieden gewirkt haben, und endlich je nachdem ihre Bereitungsart mehr oder weniger vollkommen war.

Die seit mehr als dreißig Jahren im Elsaß gewonnenen Edelweine unterscheiden sich von jenen des vorigen Jahrhunderts dadurch, daß sie selten mehr wie damals aus einer oder der anderen wahrhaft edlen Trauben-Varietät allein, oder doch aus keiner anderen als aus denen dieser Classe bereitet werden. Die Ursachen davon sind unseres Erachtens folgende: 1.° Die stärkere Concurrenz in Bereitung der Edelweine. 2.° Die verminderte Nachfrage wegen ihres hohen Preißes und des Mangels der ehemaligen Kenner und Liebhaber derselben und zufolge des veränderten Geschmacks unserer heutigen Weintrinker. 3.° Die Unvermögenheit der größern Zahl der jetzigen kleinern Eigenthümer, ihre Edelweine während 10 bis 15 Jahren auf dem Lager zu behalten, eine Zeit, welche ehemals erforderlich war, um diesen Weinen alle die so gepriesene Eigenschaften zu ertheilen.

Durch diese und andere Ursachen sah man sich bewogen den Bau der wahrhaft edlen Traubensorten, welche die meiste Zeit wenig ausgeben, einzuschränken, und ihnen einen gewissen Antheil von solchen

beizufügen, welche ergiebiger und zugleich geeigneter schienen, vermittelst ihrer Vermischung mit jenen, die Edelweine feiner und bälder trinkbar zu machen, was den Rebeigenthümer in den Stand setzt diese Weine früher und zu wohlfeilern Preißen als vorhin, verkaufen zu können. Mithin sind unsere heutigen Extraweine meistens eine Art von Zwicker, die aber deswegen noch immer den Namen Edle verdienen, weil dieselben, wofern man sie natürlich läßt, nach einem Alter von 3 bis 4 Jahren fast alle, an den sonst gewonnenen, viel älteren Edelweinen geschätzten gute Eigenschaften besitzen, und dabei noch den Vortheil über diese haben, dem Geschmack und dem Vermögen einer größern Zahl der Consumenten als vorhin zu entsprechen. Ungeachtet dessen wird der Verbrauch dieser ehedem so gesuchten Weine, zufolge der fortdauernden Wirkung der bösen Zeitumstände, von Tag zu Tag geringer, was denn freilich eine schlechte Aufmunterung zum stärkern Anbau der edlen, überhaupt wenig ergiebigen Traubensorten ist.

Unter den Rebgemeinden, in welchen man bis jetzt noch die besten Qualitäten Weine von dieser Art findet, sind im Niederrhein vorzüglich bekannt: Wolxheim, wo auf den meistens gegen Mittag liegenden aus Lehm und Kalksteinen bestehenden Rebhügeln, und die, wie wir schon früher bemerkt haben, bis 1790 der Abtei Altorf größtentheils zugehörten, der schon von langem her berühmte Rießlingwein gewonnen wird. Dieser Wein, das Product der sogenannten Rießlingtrauben, denen man einen bestimmten Antheil von Süßlingen und Burgertrauben beimischt, vereint, wenn er sorgfältig bereitet worden und zu-

gleich von einem guten Jahrgang ist, nach einem drei oder vierjährigen Lager, fast alle jene Qualitäten, welche man an den ausgesuchtesten Weinen dieser Art schäzt. Er kömmt den edlen Rheinweinen, so wie den besten Edelweinen des Oberrheins an Güte nahe, und hat zugleich über beide den Vortheil gesünder wie auch wohlfeiler zu seyn [1]). Auch wissen die bemittelten Bürger Straßburgs diese seine Eigenschaften zu schäzen, indem sie denselben stark aufkaufen und gebrauchen.

In den Gemeinden Ergersheim, Westhofen, Wangen, Scharrachbergheim, wo Boden und Lage der Weinberge beinahe dieselben sind wie bei Wolxheim, finden sich Weine, welche denen dieses leztern Orts nicht viel nachgeben.

Nicht minder berühmt und gut als der Wolxheimer, ist heute noch der, an dem bei Molsheim liegenden Finkenberg gewonnene, sogenannte Finkenwein, welcher aus Rießlingtrauben bereitet wird. Die neueren Besitzer dieses berühmten Rebgeländes, haben die Fortdauer des guten Rufs ihrer daselbst gewonnenen Weine bloß dem zu verdanken, daß sie den Bau der edlen von den alten Eigenthümern, den Carthäusern, daselbst ausschließlich gepflanzten Rießlingtrauben fortgesezt.

Man findet in mehreren Reborten des Schlettstadter Bezirks Weine in kleinern Quantitäten, welche in die Classe der heutigen Edelweine können gezählt werden, und die ihrer Güte sowohl, als auch ihres

---

1) Zu 24, 30 bis 36 Fr. die 50 Liter; da hingegen die Edelweine des Oberrheins oft zu 40 bis 60 Franken und noch darüber, und die edlen Rheinweine zu 150 bis 200 Fr. verkauft werden.

niedern Preißes wegen, verdienten mehr bekannt und gebraucht zu werden.

Der Heiligensteiner Klevner, das Product des auf dem Neubruch gebauten Rothklevners (Traminer), ist zwar schon seit dreißig Jahren bekannt und geschäzt. Aber weniger bekannt und gesucht sind bis jezt die aus Roth- und Weißklevnern, aus Rießlingen, mit Zuthuung einer und der anderen unter den frühreifenderen aber feinern Sorten [1]) bereiteten Weine, welche in Barr, Mittelbergheim, Andlau, Blienschweiler und fast in jeder Gebirgs-Gemeinde dieses Bezirks, zu meist niedern Preißen [2]) zu haben sind.

Es haben einige dieser Weine zuweilen bloß den Fehler etwas hart oder rauh zu seyn, welches von ihrer Gährung über den Trestern herrührt. Dieser Fehler könnte sehr leicht verhütet werden, wenn man die zu dergleichen Weinen bestimmten Trauben vor deren Gährung in der Kufe (Bütte) abbeert oder dieselben sogleich keltert und den Most, ohne Beimischung von Kämmen, noch Beeren im Faß gähren läßt, was auch hie und da wirklich befolgt wird.

Die im Barrer, größtentheils aber im Mittelbergheimer Bann gelegene Ritteney (Rudenau), vor der Revolution ein magerer Weidgang, wurde seitdem von den Einwohnern dieser Gemeinden mit vieler Mühe und Betriebsamkeit umgebrochen und in Rebanlagen verwandelt, die größtentheils mit Rothklevnern bepflanzt sind.

1) Grauer Tokayer, Grauklevner (Ruhländer), grüner Silvaner (Schwäbler).

2) Zu 18, 20 bis 24 Franken die 50 Litres, Weine von gutem Jahrgang.

Die am Kirchberg in Barr, am Runzenberg bei Mittelbergheim, an den Kastell-, Wibels- und Mönchsbergen bei Andlau gewonnene Weine, sind überhaupt genommen von so guter Qualität, daß solche in die erste Reihe der zweiten Classen von guten Weinen können gezählt werden. Mehrere an diesen Bergen gelegene, mit edlern Traubensorten bepflanzte Rebäcker, liefern Weine von der ersten Qualität. Alle diese Berge kehren ihre mit dem Weinstock bepflanzte Abhänge größtentheils gegen Mittag und zum Theil gegen Morgen, ihr Grundboden ist entweder lehmig und kalkartig, oder lehmig mit Trümmern von Granit und Sandfelsen vermischt, hie und da ganz sandig.

Die Reborte des Oberrheins, welche wegen der edlen und feinen weißen Weine, die sie liefern, den besten Ruf haben, sind: Gebweiler, Reichenweyer, Rappoltsweiler, Ammersweyer, Hunaweyer, Kienzheim, Beblenheim, Türkheim, Zellenberg und einige andere, alle im Bezirk Colmar gelegen.

Die besten und gesuchtesten Weine dieser Sorte werden an dem, Reichenweyer nahe gelegenen Sonnenberg, und auf den Rebhügeln Trott- und Zehnacker bei Rappoltsweiler gewonnen. Die Lage dieser berühmten Rebgelände, die meist mit edlen Traubensorten bepflanzt sind, ist gegen Mittag und zum Theil gegen Morgen, und ihr Boden ist lehmig mit Gyps- und Kalksteinen vermischt. Man findet in eben gemeldeten zwei Gemeinden Edelweine nach heutiger Art [1]) in größern Quantitäten; auch ein-

1) Sie sind gewöhnlich das Product einer oder mehrerer Varietäten von Klevnern (Roth-, Gelb-, Grün-, Schlitzer-

zelne Rießling- und Klevner-Weine in kleinerer Menge. Etwas weniges von Muskaten- und Strohweinen. Letzterer wird, in günstigen Jahrgängen noch, in einigen der besten Reborte des Oberrheins bereitet, doch in so kleiner Menge, daß er nicht als ein Gegenstand des Handels anzusehen ist.

Die einzelnen Rießling- und Klevner- oder wahren Edelweine besitzen noch alle jene edlen Eigenschaften, die wir an denen dieser Art, welche in der Mitte des vorigen Jahrhunderts gewonnen wurden, gepriesen haben. Jene der ersten Classe, welche aus der Vermischung von mehreren edlen und einer und der anderen der angemerkten frühreifenden aber feinern Trauben-Varietäten, welche man heute ebenfalls mit dem Namen edle doch mit Unrecht belegt, bestehen, sind bälder trinkbar und feiner, aber weniger lagerhaft. Sie haben zuweilen den Fehler, daß sie weich werden und sich etwas spät aufhellen. Erstere sind theuerer als letztere, übrigens stufen sich ihre Preiße gewöhnlich noch nach der Vorzüglichkeit des Geländes oder Cantons und der Güte des Jahrgangs, in welchem der Wein gewonnen wurde, so wie nach dessen Alter [1]).

Edel), denen ein bestimmter Antheil von grauem Tokayer, Grauklevnern, Silberlingen, grünen Sylvaner und wohl auch noch etwas vom kleinen Räuschling beigebracht wird.

1) Man verkauft Edelweine zu 24, 36, 40, 60 bis 80 Fr. die 50 Litres.

Julien, Verfasser der Topographie aller bekannten Weinanlagen meldet, S. 55: „daß als vor etwa 20 Jahren (folglich in der Zeit wo die unteren Rheingegenden einen Theil des französischen Reichs bildeten) die Frankfurter und Köllner Weinhändler die oberelsässischen Edelweine stark auffauften, um mit denselben ihren edlen

Zu Türkheim werden die edlern Weine noch immer in dem Gelände, im Brand genannt, gewonnen.

In Gebweiler sind die Weine erster Classe unter den Namen Kütterle- und Säringweine, von den Geländen in welchen sie gebauet werden herrührend, bekannt. Auch in der berühmten Wanne und im Kößler werden noch edle Weine gewonnen. Diese Weine waren ehedem das Product der einzigen Klevner-Varietäten (roth und weiß), welchen man aber in neuerer Zeit die Grauklevner und den krächslenden Süßling, daselbst Krachlampen genannt, in gewisser Proportion beimischt. Diese Varietäten werden in jenen Geländen, die theils einen leichten, theils einen schweren Grundboden, dieser mit Kalksteinen, jener mit Sand- oder Kieselsteinen vermischt und die Lage gegen Morgen und Mittag haben, vorzüglich und meistens unter einander gebauet.

Die Edelweine von Gebweiler haben wirklich noch den Ruf rascher, starker und sehr geistiger Weine, die sich durch einen besondern Geschmack auszeichnen,

---

Rheinweinen mehr Süßigkeit und Geistigkeit zu geben, mehrere Rebeigenthümer, die einer gewissen Gemeinde besonders, sich hätten einfallen lassen ihre Edelweine mit gemeinern zu vermischen, und die dadurch bewirkte Verminderung an Geistigkeit dieser Weine durch eine bestimmte Zugabe von Weingeist zu ersetzen. Welche sträfliche Handlung des Partikular-Interessens, den Ruhm der Edelweine des Ober-Elsasses um ein merkliches vermindert haben soll."

Ob wir schon an der vollkommenen Wahrheit dieser Behauptung Juliens zweifeln möchten, so haben wir dieselbe dennoch hier anführen wollen, um unseren Rebeigenthümern dadurch eine nützliche Warnung zu geben, und ihnen zu zeigen, wie leicht der gute Ruf ihrer Weine durch übelverstandenen Eigennutz Schaden leiden könnte.

welchen einige für den der Eschgriesel (Speierling), andere für den der Haselnuß halten; auch besitzen dieselben, wie die Edelweine von Reichenweyer und von mehreren andern berühmten Reborten, meistentheils einen angenehmen aromatischen Wohlgeruch.

Zwischen Gebweiler und der Steige von Hattstatt befinden sich noch mehrere Reborte, welche geschätzte Weine dieser Art in kleinen Quantitäten liefern, z. B. Wunnenheim, Sulz, Sulzmatt, Geberswener. Ein gleiches läßt sich von jenen Reborten unterhalb Colmar bemerken, deren Namen wir schon angeführt, von deren Weinen und Rebgeländen wir aber keiner besondern Erwähnung gethan haben. Diesen können die Namen von Oberbergheim und St.-Bilt füglich noch beigesetzt werden.

Die heutigen Eigenthümer der Weinanlagen, welche den mittäglichen Abhang des Rangenbergs, zunächst Thann, bedecken, haben ihren Weinen den Ruhm, den jene vor der Revolutian sich erworben hatten, bis jetzt zu erhalten gewußt; ob mit Recht, daran haben wir Ursache zu zweifeln; denn zur Zeit in der diese Weinanlagen größtentheils ein Eigenthum des Domkapitels von Thann, nebst einigen dortigen reichen Einwohnern waren, enthielten sie einzig die wahrhaft edlen Trauben-Varietäten: die Rießlinge, Roth-, Gelb- und Grünedle, mit etwas von Grauedlen (Grauklevner) untermischt; aus denen der seiner Stärke und großen Geistigkeit sowohl, als seines Wohlgeschmacks halben, weit berühmte Rangenwein bereitet wurde. Seitdem aber diese Rebanlagen, deren Boden aus einem rothbraunen Grund mit Steinen vermischt bestehet, in mehrere Loose

zertheilt, in die Hände eben so vieler kleiner Eigenthümer gekommen sind, haben letztere den Anbau der edlen, wenig Wein bringenden Trauben-Varietäten, entweder vernachlässigt, oder dieselben wohl gar ausgerottet und sie durch ergiebigere, aber meistens geringe Weine liefernde, ersetzt, dergleichen der grüne oder weiche Süßling, daselbst Most-Rebe genannt, der grüne Sylvaner und die Burgertraube sind. Eine einzige wird noch hin und wieder unter den eben genannten gebauet, die, insofern günstige warme Witterung ihre späte Reife befördert und vervollkommnet, einen raschen, geistigen, kopfeinnehmenden, sonst aber einen sauren Wein liefert; dieß ist der sogenannte Olwer (Olber). Dem allem ungeachtet giebt man dem heutigen Rangenwein noch immer den Vorzug über alle andere in der Umgegend gewonnene, und es verkauft sich derselbe zu dreifachen Preißen gegen jene der übrigen Rebbezirke. Seine Quantität reicht aber bloß zum Verbrauch der Reichern der Nachbarschaft hin [1]).

Denselben Abänderungen, welche unsere Edelweine seit etlichen dreißig Jahren in ihrer Bereitung und Qualität nach und nach erlitten haben, waren

---

1) Julien meldet vom Rangenwein: „Derselbe sey dermaßen geistig und berauschend, daß dessen starker Gebrauch die Nerven zerrütte und daß er jene, welche davon übermäßig trinken, gleichsam lähme, und wenig Individuen könnten einen Litre davon trinken, ohne incommodirt zu werden." (Topograph. de tous les vignobles.) — Dieß könnte von dem ehedessen gewonnenen Rangenwein gelten, insofern Julien ihn in seiner Jugend getrunken hatte, kann aber von dem heutigen unmöglich mehr gelten, es sey denn daß er das Produkt des einzigen Olbers wäre, oder man hätte ihn nach englischer Manier bearbeitet.

auch während der nämlichen Zeit und aus denselben Beweggründen unsere Halbedelweine unterworfen; so daß wie jene in ihrer Qualität diesen letzteren sich genähert haben, diese in der ihrigen den gemeinen Weinen ähnlicher geworden sind; indem das Verhältniß der weniger-edlen, frühreifenden oder der gemeinen Trauben-Varietäten zu den wahrhaft edlen, bei Bereitung dieser Sorte Weine, heute fast immer zwei Drittel ausmacht. Uebrigens sind diese Proportionen von einem Rebort zum andern, ja oft in der nämlichen Gemeinde, so verschieden, daß sich darüber nichts Bestimmtes sagen läßt. Man sucht sich nämlich überall nach dem Geschmack der Käufer, welche den Ort zu besuchen pflegen, zu richten.

Es giebt wenige, unter den längs dem östlichen Fuß der Vogesen gelegenen Reborten, in welchen sich nicht Zwickerweine in bald größerer bald kleinerer Menge vorfinden. Die besten und in größerer Quantität vorräthigen sind wohl in jenen Orten zu bekommen, die für die Weine erster Classe oder für die Edelweine, welche sie bauen, nicht besonders berühmt sind, in deren Bännen die edlen Trauben-Varietäten gegen die gemeinen in kleiner Proportion, und zwar meistens unter letztern, gebauet werden. Denn da man daselbst selten Gelegenheit findet echt-edle Weine, es sey denn unter ihrem wahren Werth, zu verkaufen, so gibt man sich auch selten die Mühe zur Zeit der Traubenlese die edlen besonders zu sammeln und zu keltern; und geschieht dieß doch, so sieht man sich späterhin meistens gezwungen den davon erhaltenen Wein mit dem gemeinen zu vermischen, um diesen besser und lagerhafter zu machen, oder aber um einen durch den andern desto besser und eher verkäuflicher

zu machen. Die meisten dieser Weine sind stark, geistig und wohlschmeckend, besonders wenn sie von einem guten Jahrgang herrühren und nicht den Fehler haben aus zu vielerlei Traubensorten bereitet zu seyn. Sie sind überhaupt haltbar oder lagerhaft, frisch und rein; besonders dann wenn ein Theil des Mostes an den Trestern oder den Beeren gegohren, mit dem übrigen Theil Wein vermischt worden ist. Es sind Weine, welche in Zeit von zwei bis drei Jahren ihre Trinkbarkeit erlangen, aber oft bis ins sechste sich verbessern, die, bei weniger Vermögenden, die ältern Edelweine füglich ersetzen können, vor denen sie noch den besondern Vortheil haben, um ein Drittel, zuweilen um die Hälfte wohlfeiler zu seyn, weil deren Preiß den der gemeinen oft nur um zwei, bis fünf Franken höchstens übersteigt.

Sogar auch in der Bereitung und in der Qualität unserer gemeinen Weine haben die obwaltenden Zeitumstände, so wie der wechselnde Geschmack der Weintrinker Aenderungen hervorgebracht. Ehedem zog man rasche oder bitzelnde, starke oder auch etwas harte auf den Gaumen mit Nachdruck wirkende und zugleich berauschende Weine vor. Von dieser Art war der größte Theil der im Lauf des vorigen Jahrhunderts gewonnenen, die in der Ebene ausgenommen. Dergleichen Weine hatten zugleich den Vortheil daß sie lagerhaft waren, so daß ihr von einem oder zwei weinreichen Jahrgängen herrührender Ueberfluß füglich aufgehoben werden konnte, um den durch ein oder mehrere nachfolgende Fehljahre entstehenden Mangel daran zu decken. Auch waren diese Weine geeignet andere in gewissen Gegenden gewonnene geringe, fade oder weiche Weine zu verbessern, oder

ihnen wenigstens mehr Körper und Dauerhaftigkeit zu verschaffen, was denn auch ihre Ausfuhr nach jenen Gegenden beförderte.

Heut zu Tage hat sich der Geschmack der größern Zahl von Weinconsumenten für lieblich trinkende aber doch berauschende junge Weine entschieden; auch gehen die Käufer hauptsächlich der Wohlfeilheit nach. Da die Rebleute nun meistens wohlfeil verkaufen müssen, so werden sie verleitet jene Traubensorten und Varietäten in größerer Menge, ja fast ausschließlich zu bauen, welche am stärksten produzieren und von denen der Wein bald lieblich und trinkbar wird. Dergleichen Trauben sind aber meistens solche, welche einen geringen Antheil von Sauersalz (Weinstein), und mehr Schleim- als Zuckerstoff besitzen. Die davon erhaltenen Weine sind zwar in dem zweiten, oft im ersten Jahre schon lieblich zu trinken; sie sind aber größtentheils schwach, weich, schleimig und oft trüb und beschweren den Magen; auch halten sie sich selten lange, sondern müssen bald getrunken werden, besonders wo sie nicht einige Zeit an den Trestern gegohren haben. Der Zusatz von Weingeist oder von Branntwein, den man ihnen in einigen Orten gibt, ist selbst nicht geeignet obige Fehler zu verbessern; der Wein wird dadurch zwar geistiger und etwas haltbarer, aber zugleich auch unangenehmer, Kopfeinnehmend und zum gewöhnlichen Getränke desto ungesunder. Dieser Zusatz kann die Weine zwar von der faulen Gährung bewahren, wird aber auch oft eine Ursache des Stiches oder der Essiggährung, wie wir dieß an einigen, auf diese Art behandelten Weinen mehrerer südlichen Gegenden schon mehrmals wahrnahmen.

Wenn die Quantität der wirklich in den beiden Rhein-Departementen gebauten gemeinen Weine für die innere Consumation nicht hinreichte, oder wenn wir die sichere Aussicht hätten den jährlichen Ueberschuß davon, durch die Ausfuhr in andere Gegenden absetzen zu können, so würde das von einer großen Zahl unserer Rebeigenthümer befolgte Verfahren, in Ansehung der Menge und der Qualität der Weine die sie bauen, wo nicht ganz zu billigen, dennoch zu entschuldigen seyn; so aber übersteigt die Quantität unserer jetzt, ein Jahr ins andere gewonnenen Weine, deren Consumation wohl um ein Drittel. Wenn wir also fortfahren wollten unsern Weinbau immer mehr auszudehnen, und zugleich nur solche Traubensorten in größter Menge zu bauen, deren Weine, auf die gewöhnliche Art behandelt, sich nicht über zwei oder drei Jahre erhalten lassen, wie könnten wir hoffen daß, selbst im Fall wo die Hindernisse, welche der Ausfuhr unserer Weine im Wege stehen, gehoben würden, jene Fremden, welche bis vor kurzem noch, unsere Weine so häufig abholten, um zum Theil ihre eigenen oder andere geringe Weine damit zu verbessern und haltbarer zu machen, uns unseren Ueberschuß an denselben ferner noch abkaufen würden? Müßten wir nicht, einmal, um diesen Ueberschuß an Weinen los zu werden, ein andermal, um ihrem Verderben zuvorzukommen, in so niedern Preißen verkaufen, daß der Erlöß davon in zehn Jahren kaum einmal hinreichen würde die Baukosten unserer Weinberge und die Kosten der Weinbereitung und dessen Erhaltung zu decken? Wären wir nicht gezwungen, im Fall wo mehrere weinreiche Jahre auf einander folgten, den geringern, es sey

der alte oder der neue, zum Theil wegzuschenken oder wohl gar auszugießen, wie dieß vom 10ten bis ins 17te Jahrhundert einigemal geschah? [1])

1) Die wirklich mit Reben bedeckte Bodenfläche beider Rhein-Departemente, welche vor etwa 20 Jahren ungefähr in 23,000 Hectaren bestand, hat sich durch die seitdem in der Ebene neu entstandenen Weinanlagen so sehr vergrößert, daß man sie wirklich ohne Uebertreibung auf 30,000 Hectare oder 120,000 gemeine Acker (zu 25 Ares jeder) bestimmen kann.

Wenn nun, wie es sich aus unseren, seit etlichen zwanzig Jahren, darüber angestellten Beobachtungen erwiesen hat, jeder Acker, ein Jahr ins andere gerechnet, 20 Ohmen Wein abwirft, so erfolgt hieraus, daß im Elsaß überhaupt wirklich, ein Jahr ins andere, zwei Millionen viermalhunderttausend Ohmen Wein gewonnen werden.

Wenn wir alsdann annehmen, daß die wirklich bestehende Bevölkerung der beiden Rhein-Departemente, die vor mehreren Jahren schon über 900,000 Seelen gestiegen war, auf eine Million sich belaufe. Wenn wir von dieser Gesammtzahl ein Fünftel für Kinder abziehen, so bleiben noch 800,000 Menschen, welche man als des Weingenusses fähig ansehen kann. Von diesen 800,000 Individuen trinkt aber die Hälfte keinen Wein, entweder aus Armuth oder aus Gewohnheit an den Genuß des Biers. Es bleibt also die Weinconsumation nur auf 400,000 Individuen beschränkt, von welcher Zahl ungefähr die Hälfte zum männlichen, die andere zum weiblichen Geschlecht gehören. Wenn wir nun die muthmaßliche jährliche Weinconsumation der ersteren zu 6 Ohmen und die der letzteren zu 3 Ohmen auf den Kopf berechnen, so ergiebt es sich, daß in den beiden Rhein-Departementen jährlich 1,800,000 Ohmen Wein getrunken werden, und hiemit ein Jahr ins andere 600,000 Ohmen, folglich ein Viertel (wenn wir aber die fremden Weine, welche wir nebst den unsrigen verbrauchen, von obiger Zahl, 1,800,000, abziehen), wohl ein Drittel als Ueberschuß zum Behuf der Exportation nach andern Gegenden bleibt. Wenn also drei einzige Jahre

Wenn wir also nicht in kurzem Gefahr laufen wollen, in unseren Weinen gleichsam zu ertrinken oder bei vollen Kellern zu darben, so ist es die höchste Zeit, daß die Production unserer Weine mit deren Consumation, oder was gleich gilt, daß diese mit jener in ein gewisses Verhältniß gebracht werde.

Um dieses Resultat zu erhalten, müßte zuerst der verderbliche Rebbau in der Ebene eingeschränkt, die am meisten lästigen Weingebühren vermindert, und die ungehinderte Einfuhr unserer Weine in die angrenzenden Länder wieder erlangt werden können.

Eine Hauptsache, im Interesse unseres Rebbaues, wäre dann noch: unseren Weinen ihren alten guten

---

hindurch kein Wein ausgeführt würde, so beliefe sich dieser Ueberschuß am Ende derselben schon auf 1,800,000, auch wohl auf 2,000,000 Ohmen. Wie aber wenn die Weinlese drei Jahre hintereinander ergiebig wäre? wenn zum Beispiel der Acker anstatt 20 Ohmen 40 abwürfe? welche ungeheure Ueberfüllung mit Weinen! Wie weit ärger wäre es noch, wenn die Angabe in Juliens Topographie, nach welcher wir nur die Hälfte jährlich von unseren Weinen verbrauchten, richtig wäre?

Aus diesem allem scheint zu erhellen: 1) wie nothwendig es sey, daß wir wenigstens immerfort ein Drittel Edel- und Halbedelweine bereiten und die dazu nöthige Quantität edler Trauben bauen, indem meistens nur die bessern Sorten unserer Weine von Fremden begehrt werden und auch nur diese Qualitäten mehrere Jahre hindurch aufbewahrt werden können. 2) Wie viel den Rebeigenthümern sowohl, als der Regierung daran gelegen seyn soll, alles anzuwenden, was unseren Weinen ihren alten Ruf erhalten, oder zum Theil wieder erringen, und die Weinkäufer aus anderen Gegenden herbeiführen könnte, so wie zugleich alles zu vermeiden oder abzuschaffen, was dem Verbrauch unserer Weine im Innern oder seinem Absatz ins Ausland einigen Abbruch thun könnte.

Ruf wieder zu verschaffen, welchen sie sich durch ihre Haltbarkeit, durch ihren Geist und durch ihren aromatischen Geschmack erworben hatten. Dieses könnte nur, sowohl durch zweckmäßige Auswahl der anzubauenden Rebsorten, als auch durch sorgfältige Bereitung der Weine geschehen. Zu diesem Zwecke müßten unsere Weinbauer genaue Kenntniß der Trauben-Varietäten und der Weinbereitung besitzen, damit sie die Trauben nach Verschiedenheit ihrer Qualitäten in gehöriger Lage und Boden, so wie in dem richtigen Verhältniß gegen einander zu bauen, deren Most bei der Weinbereitung ebenfalls in gehöriger Proportion zu vermischen, dessen Gährung schicklich zu leiten, und den daraus erhaltenen Wein gehörig zu behandeln und aufzubehalten, verstünden. Wenn man nebst diesem, in einigen Reborten den Wein weniger lang an den Trestern oder Beeren stehen lassen, und in andern hingegen diese Gährungs-Methode für einen Theil der Traubenlese befolgen würde, vorzüglich dort, wo man die frühreifenden, weichen Sorten in starker Proportion bauet, und besonders auch in Jahrgängen, in welchen der Saft der Traubenbeere zu wässerig und der Zuckerstoff darin zu sehr verdünnet ist.

Wenn man sich der künstlichen oder der geistigen Zusätze zum Wein, nur mit einer klugen Sparsamkeit und nur zu gewissen Zeiten, in besondern Jahrgängen und in einzelnen Fällen bedienen würde, so könnten wir Weine in hinlänglicher Menge haben, die weniger herb oder säuerlich als viele der ehemals gewonnenen, früher trinkbar und doch gehörig geistig, lagerhaft, schmackhaft und rein wären; welche die guten Eigenschaften der ehemaligen Weine und der heutigen auf einen gewissen Grad vereinigten, ohne ihre Mängel oder Fehler zu haben.

Dort, wo die weiße Burgertraube noch in der größten Proportion gegen die frühreifenden, weichen Sorten, und zwar größtentheils an dem Abhange der Berge und auf Anhöhen oder Hügeln gebauet wird, wie dieß in den Rebgemeinden Heiligenstein, Barr, Mittelbergheim, Andlau, Eichhofen, Bernhardsweiler, Reichsfeld und Blienschweiler, Kintzheim und Orschweiler der Fall ist, kommen die gemeinen Weine den ehemaligen am nächsten. Die in jenen Ortschaften bereiteten gemeinen Weine bestehen noch größtentheils aus 3 Fünftel der weißen Burgertraube und 2 Fünftel von frühreifenden, weichen Sorten, unter denen der kleine Räuschling oder Knipperle die Oberhand hat. Man läßt in den meisten dieser Orte einen kleinen Antheil des von den also vermischten Trauben erhaltenen Mostes, sammt den Kämmen oder Beeren, vergähren, und vertheilt ihn nachher unter die größere im Faß ohne Trester vergohrene Masse. Oder man läßt den Most der weichern Sorten, mit etwas wenigem von dem der gemeinen Schwarzen, dem des schwarzen Lamberts, des kleinen Rießlings, die einige Rebleute unter den weißen Sorten bauen, auf dieselbe Art allein vergähren und vertheilt den Wein davon unter jenen der gemeinen weißen, welcher ohne Trester vergohren hat.

Mehrere Rebeneigenthümer vertheilen, auf gleiche Art, ihre in kleiner Quantität gewonnene Edelweine beim ersten Ablassen unter die gemeinen, und erhalten dadurch ein Art von Halbzwicker. Die meisten von diesen Weinen sind ziemlich geistig, gehörig stark und lagerhaft, ohne besondere Härte oder Rauheit, und wenn sie einmal das Alter von zwei, drei Jahren erreicht haben, so sind es überhaupt gesunde und an-

genehme Tischweine, die sich bis ins sechste Jahr gut und bis auf den letzten Tropfen rein und frisch erhalten. Diese Eigenschaften, nebst deren meist schillernden Farbe, machten daß sie während beinahe dreißig Jahren von den Weinhändlern und Wirthen aus dem nördlichen Theile des Niederrheins, namentlich aus den Cantonen Brumath, Hochfelden, Hagenau, Bischweiler, Buchsweiler, Niederbronn, Sulz unterm Wald und anderen, besonders aber von unsern Nachbarn den Deutschlothringern sehr geschätzt und stark aufgekauft wurden. Seit mehrern Jahren aber hat dieser einträgliche Verkehr mit obgemeldeten Gegenden starken Abbruch erlitten, woran ohne Zweifel der starke Weinbau in Gegenden in denen vorhin keiner oder doch sehr wenig war, die verminderte Weinconsumation, so wie der wenig unterscheidende Geschmack des größten Theils der Weintrinker und endlich der geringe Geldumlauf Schuld sind.

In den meisten übrigen Gebirgs-Reborten des Schlettstadter Bezirks, von denen hier keine besondere Erwähnung geschieht, so wie in den meisten der Bezirke Straßburg und Zabern, sind die gemeinen Weine den ehemaligen mehr unähnlich geworden, was unsers Erachtens dem seit vor etwa zwanzig Jahren eingeführten und seitdem beträchtlich gewordenen Anbau von weichen, geringen Trauben-Varietäten, so wie der Sucht junge Rebanlagen zu machen, und endlich noch der fast gänzlichen Hintansetzung des Gebrauchs, einen Theil des Mosts an den Trestern vergähren zu lassen, zugeschrieben werden muß. Die Weine nämlich, welche heut zu Tage in jenen Orten und Gegenden bereitet werden, sind überhaupt genommen süßtrinkender, lieblicher und eher trinkbar,

als die ehemals daselbst gewonnenen; dagegen sind sie auch weniger geistig (es sey denn sie haben einen geistigen Zusatz erhalten), weniger stark und lagerhaft, öfters lang oder weich, undurchsichtig und unschön.

Ungeachtet dieser wenig empfehlenden Eigenschaften fährt man dennoch fort dergleichen Weine vorzugsweise und in größrer Menge zu bauen, weil der heutige Geschmack nur für süßtrinkende, junge, liebliche und zugleich wohlfeile Weine entschieden hat.

Was die wirklich im Oberrhein bereiteten gemeinen Weine betrifft, so kann man behaupten, daß sie jenen vor vierzig Jahren gewonnenen am unähnlichsten geworden sind. Dieß gilt besonders von jenen des Kolmarer Bezirks in welchem die ehedem allgemeine Burgertraube, durch den starken Anbau mehrerer frühreifender, weicher Traubensorten, als den Süßling, Salviner und Knipperle, größtentheils verdrängt worden ist.

In den Bännen von Mittelweyer, Bennweyer, Niedermorschweyer, Katzenthal, Siegolsheim, Kiensheim, Ammersweyer, Kaisersberg und Türkheim, wird der kleine Räuschling oder Knipperle, nicht ausschließlich aber doch in einer dreimal größern Proportion, als alle übrigen Sorten gebaut. Diese sehr frühreifende und von Natur methsüße Traube, enthält mehr Schleim- als Zuckerstoff und fast gar kein Sauersalz, und liefert deßwegen im allgemeinen fadsüße, weiche, sich schwer aufhellende, wenig geistige Weine, welche oft nach dem ersten Jahre schon an Qualität abnehmen, und die, wenn sie nicht einige Zeit an ihren Trestern gegohren (was in obengenannten Orten nicht befolgt wird), oder man sie nicht mit stärkern Weinen vermischt oder ihnen nicht durch die Kunst geholfen hat, sich nicht lange halten.

Den Rebeigenthümern jener Gemeinden ist es aber gelungen, ihren von Natur wenig schmackhaften, schwachen Weinen, vermittelst einer verbesserten Bauart und besondern Behandlung bei der Weinbereitung, oder durch künstliche Zusätze, einen gewissen Wohlgeschmack und Grad von Geistigkeit zu geben, so daß sich dieselben seit langem in höheren Preißen als alle gemeine Weine der übrigen Reborte des Ober- und Niederrheins und zwar oft unter dem Namen von Halbzwicker verkauften. Die Straßburger besonders gaben ihnen schon zu Ende des vorigen Jahrhunderts, wie Ortlieb in seinem schon früher citirten Werkchen meldet, den Vorzug über die mehr harten und säuerlichen gemeinen Weine des Unter-Elsasses; die Weinhändler bedienten sich ihrer besonders um diesen mehr Lieblichkeit zu geben. Dieß war ohne Zweifel die Ursache des seitdem beträchtlichen Anbaues und der schnellen Verbreitung dieser Traubensorte in den übrigen Rebbezirken des Elsasses und selbst in denen im Badischen und Würtembergischen.

In den Reborten von welchen wir sagten, daß sie die Edel- und Halbedelweine vorzüglich und in einer gewissen Menge liefern, werden gewöhnlich alle, mit dem Namen Edle, bezeichnete Trauben-Varietäten zur Bereitung dieser Sorten Weine genommen und nur zwei oder drei der an Qualität geringsten, zur Bereitung der gemeinen Weine zurückgelassen.

In den meisten der übrigen Rebgemeinden des Oberrheins werden die gemeinen Weine aus fünf bis sechserlei der ergiebigsten Trauben-Varietäten [1]), welche man größtentheils untereinander bauet oder aber doch

1) Burger, der kleine und große Räuschling, Thalburger, Gelbheunschen und Süßling oder Mostrauben.

vor der Gährung mit einander vermischt gekeltert hat, bereitet.

Diese Weine sind an Geschmack und Qualität verschieden, je nachdem die Burgertraube, oder aber die frühreifenden, bemerkten Varietäten, bei der Weinbereitung den größten Antheil ausmachten. Ueberhaupt genommen sind sie lagerhafter und natürlich geistiger als die einzeln Knipperle-Weine, wovon so eben die Rede war; dagegen aber sind sie weniger angenehm und fast alle haben den Fehler keinen bestimmten natürlichen Geschmack zu haben, oder, wie man sagt, nicht einschmäckig zu seyn, wegen der einander zu sehr widerstrebenden Principien ihrer Verbindung, so daß man von denselben oft sagen könnte, was der erfahrne und kluge Agronom Rosier von den Weinen der ehemaligen Provence sagte: „daß „nämlich die Vermischung von so vielen in ihrer Na„tur und Qualität ganz verschiedenen Trauben den „daraus bereiteten Weinen alle guten Eigenschaften, „die sie ohne diese Vermischung hätten, benehme, „ohne ihnen eine bestimmte, eigene Eigenschaft „zu geben.“

Die geringsten aller gemeinen Weine finden sich in einigen zur vollkommnen Zeitigung der Traube weniger günstigen Lagen, in Thälern, besonders in der Ebene, sowohl im Ober- als im Niederrhein.

Dort, wo der Bau der Burgertraube die Oberhand hat, sind diese Weine die meiste Zeit hindurch grün, sauer, grundelnd, und da wo die weichern, frühreifenden am stärksten gebauet werden, sind sie zwar lieblicher, aber fast immer weich, fad, ohne Wohlgeschmack und nicht haltbar. Demungeachtet fährt der Bauer jener Gegenden und der in der Ebene

fort, seine Rebanlagen zu vermehren und glaubt etwas dadurch zu gewinnen. Hier und da bauet er auch wohl noch mitunter eine und die andere der edlern Trauben, in der Meinung, seine Weine dadurch zu verbessern. Da aber diese Sorten Trauben gemeiniglich spätreifender sind, so hilft ihre Beimischung zu den gemeinen, die meiste Zeit nur, diese Weine noch herber oder saurer zu machen.

Die vergrößerte Consumation und Ausfuhr unserer rothen Weine, während des Revolutions-Krieges, wegen der sich in unsern Gegenden befindlichen großen Zahl Truppen und Angestellten, welche an die Weine dieser Art gewöhnt waren, erhöheten ihren Preiß beträchtlich; dadurch fanden sich viele zu dessen stärkerm Anbau bewogen. Zu gleicher Zeit aber nahm man auch seine Zuflucht zu Mischungen, welche den guten Qualitäten dieser Weine schadeten, oder ihnen dieselbe ganz benahmen, was dann den Geschmack für die rothen Weine wieder verminderte. Seit dem Frieden und der darauf erfolgten Entfernung der Armeen von unseren Grenzen, und seitdem, die während etliche dreißig Jahren im Elsaß sich angesiedelten Franzosen aus dem Innern des Reichs, sich an den Genuß unserer weissen Weine gewöhnen konnten, wurde der Verbrauch der rothen Weine, im Innern beider Rhein-Departemente, so wie deren Ausfuhr in die benachbarten, beinahe gänzlich eingeschränkt, was manchen Eigenthümer, der dieselben bauete, bewogen hat, ihren Bau ausgehen zu lassen, oder die schwarzen Traubensorten wohl gar auszurotten, um dieselben mit eben so frühreifenden, aber zugleich noch einmal so tragbaren weißen, zu ersetzen. Auch bedienen sich größtentheils die Weinhändler der dunkelrothen,

von Natur mehr geistigen Weine aus der ehemaligen Provence, aus dem Roussillion ꝛc. oder gebrauchen wohl gar bloß rothfärbende Beeren, Kirschen und dergleichen, um weiße Weine in rothe zu verwandeln, weil sie solche dann wohlfeiler zu stehen kommen als unsere weniger geistige, obschon gesündere, natürlich rothe.

Uebrigens sind die Reborte, in denen bis jetzt noch rothe Weine von guter Qualität und in einer gewissen Menge zu haben sind, bis auf wenige noch die nämlichen wie vor der Revolution. Zu Lampertsloch, im Bezirk Weissenburg, wird noch immer ein durch seine dunkle Farbe und Geistigkeit sich auszeichnender rother Wein gewonnen. Zu Rott, eine Stunde von Weissenburg, wächst ein vorzüglich feiner rother Wein. Im Zaberner Bezirke sind die rothen Weine von Neuweiler die einzigen, welche eine Erwähnung verdienen; sie sind jedoch etwas hart und rauh, was ohne Zweifel einer fehlerhaften Gährungsmethode zuzuschreiben ist. Die bessern rothen Weine des Straßburger Bezirks werden noch zu Bläßheim, Dürningen, Neugarten und Marlenheim gewonnen. Die des Schlettstadter Bezirks zu St. Nabor und Ottenrott, am Fuße des Odilienbergs, so wie auch in Scheerweiler. In Tiefenthal, wo vor 18 Jahren noch, eine wo nicht bessere doch eben so gute Qualität, als in Scheerweiler gewonnen wurde, hat man die schwarzen Traubenstöcke größtentheils durch den kleinen Räuschling (Knipperle) und den weichen Salviner ersetzt. Auch im Weilerthal, in welchem ehedem viele schwarze Trauben gebauet wurden, geschieht ein gleiches.

Uebrigens findet man noch hier und da in mehre-

ren Gebirgs-Reborten des Schlettstadter Bezirks rothe Weine von guter Sorte, aber nur in kleiner Quantität. Diejenigen unter den Rebeigenthümern, welche die schwarzen Traubensorten nur in kleiner Proportion bauen, verkaufen solche meistens während der Weinlese, oder sie lassen sie, wie es in Andlau, Barr, Mittelbergheim und in einigen anderen Orten des Barrer Cantons der Gebrauch ist, mit den weißen Trauben vermischt gähren, oder sie vertheilen den Wein von den ersteren verhältnißmäßig unter die weißen Weine, wodurch diese mehr Körper und zugleich eine Schiller- oder Claretfarbe erhalten, welche den Weinkäufern aus dem Meurthe-Departement und den meisten Wirthen des nördlichen Theils des Niederrheins sehr willkommen ist, von den Weinhändlern aber nicht geliebt wird. Im Oberrhein werden die vorzüglichen rothen Weine noch immer in den Bännen von Rottern, Rappoltsweiler, Reichenweyer, Türkheim, Kaisersberg, Kiensheim, Siegolsheim, Ammersweyer und auf dem Hügel bei Jungholz, aber ebenfalls in kleinerer Quantität als ehemals gewonnen.

Ob man wohl daran thäte den Anbau der schwarzen Trauben-Varietäten (gemeine Burgunder und Rothläuber), heut zu Tage im Elsaß immer mehr zu vernachlässigen, getrauen wir uns nicht zu bestimmen. Uebrigens ist es nicht zu läugnen daß dieser Bau, für die größern Rebeigenthümer, bis jetzt mit Vortheil verbunden war; denn erstens sind die schwarzen Trauben-Varietäten überhaupt frühreifend und können deshalb in spätreifenden Lagen gepflanzt werden. Freilich ist dabei zu bemerken, daß diese Traubensorten weniger tragbar sind als überhaupt die weißen, und daß die Bereitung und Erhaltung der rothen Weine

weit grössere Sorgfalt als andere erfordern; und zweitens ist ihr Preiß auch um ein Drittel, zuweilen um die Hälfte höher als jener der gemeinen weißen.

Durch wiederholt angestellte Versuche sind wir belehrt worden, daß wenn man die drei besagten Varietäten schwarzer Trauben, denen man noch etwas von Roth- und Grauklevner beifügen könnte, in gehöriger Proportion gegeneinander und zwar in tauglichem Boden und nur etwas günstiger Lage bauet, und dann die Gährung ihres Mostes geschickt zu leiten verstehet, wir Qualitäten von rothem Wein erhalten, welche nach einer zweijährigen sorgfältigen Behandlung und Bewahrung in guten Kellern, den Burgunderweinen erster und zweiter Klasse, dessen besonderen Erdgeschmack abgerechnet, an Güte und Feinheit sehr nahe kömmt.

Wir haben schon früher bemerkt, daß der Verbrauch des von Trestern und Weinhefen distillirten Branntweins (Träber- und Drusenbranntwein) im Innern der Provinz, und mehr noch dessen Handel nach Schwaben und der Schweiz, im Verlauf des vorigen Jahrhunderts, einen beträchtlichen und einträglichen Zweig der Industrie des Elsasses bildete. Ja oft reichte der dafür erlöste Preiß jedem der Weinbauern, welcher ihn selbst distillirte, hin, seine Grundabgaben damit abzutragen. Während des letzten Krieges wurde der Verbrauch des Branntweins durch die Zeitumstände stark vergrößert und dessen Verkauf, auf dem noch keine Abgabe oder Gebühr haftete, sehr begünstigt. Der Branntwein-Handel mit dem Auslande war sehr beträchtlich, als, in Folge des schon mehrmals erwähnten Douanen-Gesetzes, die Regierungen Badens, Würtembergs und der Schweiz

auf einmal die Einfuhr aller Liqueurs und Branntweine aus Frankreich kommend, verboten. Seitdem ist auch unser Branntwein-Handel mit dem Auslande zu nichts geworden, während dessen Absatz im Innern, wegen der übertriebenen starken Gebühren, nicht minder gelähmt ist. Der Bauer in der Ebene, dem der Schnapps, für sich und sein oft zahlreiches Gesinde, zum dringenden Bedürfniß geworden ist, distillirt nun solchen selbst, in Ermangelung der Träber oder der Drusen von eigenem Weinbau, oder im Fall ihrer unzulänglichen Menge, aus verschiedenem Steinobst, aus Kartoffeln, oder auch wohl gar aus Getreide, und entgehet auf diese Art auch noch der Entrichtung der starken Gebühren. Dadurch wird nun der Rebbauer am Fuße des Gebirgs gezwungen, wenn er seinen Ueberschuß an Branntwein los werden will, solchen größtentheils ins Geheim und zwar meistens zu so niedern Preißen zu verkaufen, daß der Erlös davon oft kaum hinreicht, die Kosten der Brennmaterialien und den Taglohn der Arbeiter zu bestreiten; dieß mag auch eine der Mitursachen seyn, daß man hier und da auf den meist verwerflichen Gedanken gerathen ist, diese geistige Flüssigkeit unter geringe Weine zu mischen.

Wir geben hier noch im Vorübergehen eine kurze Uebersicht von der Quantität und Qualität der Weine, welche wir, während des ersten verflossenen Quartals des gegenwärtigen Jahrhunderts gewonnen haben.

In Ansehung der Menge gab es im Elsasse von 1800 bis 1827 nicht mehr als drei vollkommene Weinlesen, von denen die von 1804 die reichlichste war, und zwei die ziemlich ergiebig waren, eilf mittelmäßig große und eilf sehr kleine.

Was die Qualität des Weins anbelangt, so ist dieselbe nur zweimal recht gut, viermal gut, zehnmal mittelmäßig gut, siebenmal gering und viermal sauer ausgefallen.

Unsere Weine überhaupt verkauften sich, während jener Zeit, meistens zu ziemlich hohen Preißen in Vergleich mit jenen des vorigen Jahrhunderts [1]). Dieß ist ohne Zweifel der durch die schnellwachsende Bevölkerung, durch die starken Durchzüge während zwanzig Jahren, und die Anwesenheit beträchtlicher Armeekorps vermehrten Weinconsumation, so wie der durch die Kriegszeit stärker gewordenen Ausfuhr in angrenzende Gegenden zuzuschreiben; da aber im nämlichen Zeitraum die Preiße aller andern Produkte des Ackerbaues sowohl, als der Industrie, und die Abgaben aller Art in gleichem Verhältniß stiegen, so darf man aus diesen hohen Weinpreißen nicht den Beweis

---

1) Der Preiß der Weine kam von 1800 bis 1818 nie unter 9 — 10 Fr. es sey denn gleich nach der Weinlese, und im Jahr 1804, da er nur zu 2 — 3 Fr. war; aber in einigen Monaten schon wieder auf 12 — 14 Fr. stieg. Im Jahr 1817 — 18 stieg der Preiß der guten 1811er und 15er Weine bis auf 100 Fr. die 50 Litres, aber zu diesen Preißen wurde jedoch nur während kurzer Zeit und wenig verkauft. Der saure und geringe 1817er galt selbst während einiger Wochen nach der Weinlese 20 bis 24 Fr., fiel aber bald auf 6, dann auf 3 Fr., und ein Jahr später wollte ihn niemand um keinen Preiß mehr. Seit dem Frieden (1818) kamen die Preiße der Weine von gutem Jahrgang selten über 14 — 15 Fr., der von 1818 galt 10 Fr., der von 20 und 21 wurde zuletzt um 6 Fr. verkauft, der 22er zu 10 bis 14 Fr. Die 23 — 24 zu 6 bis 8, der 25er zu 10 bis 16, und der 26er der zwar gering aber nicht sauer ist, gilt wirklich nicht mehr als 2 bis 5 Fr., der 27er, welcher ein Wein von vorzüglichen Eigenschaften ist, steht im Preiße dem 25er beinahe gleich.

des günstigen Zustandes unsers Weinbaues, und in dessen Folge, die Nothwendigkeit denselben zu erweitern, herleiten.

So beträchtliche Veränderungen unser Weinbau seit ungefähr vierzig Jahren erlitten hat, sowohl in Rücksicht der vergrößerten Zahl, als auch in der Auswahl der gebaueten Trauben-Sorten, in der Qualität der Weine, und in der stärkern Verbreitung der Reben in der Ebene, so blieb doch die Art des in beinahe jedem Rebbezirke verschiedenen und seit langem her üblichen Baues des Weinstocks dieselbe [1]). Ueberall beharret man mit kleiner Aus-

1) Die strenge Winterkälte von 1789, durch welche alle Weinanlagen in der Ebene, so wie ein Theil derer an den Bergen selbst, erfroren, hatte die Rebeigenthümer um Colmar herum bewogen, die in einigen Gegenden Deutschlands übliche Methode, die Weinstöcke vor Winter zu beziehen, das heißt solche auf den Boden niederzulegen und zu bedecken, einzuführen. Aber die in den Jahren 1800, 1801 und 1802 gemachte Erfahrung, daß eingelegte oder bezogene Stöcke von Frühlingsfrösten größern Schaden leiden als unbezogene, oder in freier Luft stehen gebliebene, so wie die Vermehrung der ohnedem schon beträchtlichen Baukosten durch einen Zusatz von 12 Fr. auf den Acker von 24 Ares, jährlich, welche dieß Beziehen verursachte, hat dieser Methode viele Widersacher geschaffen, so daß dieselbe heute nur noch wenig in Ausübung ist, und zwar mit so viel mehr Recht, da die Erfahrung zugleich bewiesen hat, daß eine ähnlich starke Kälte wie die von 1789 ein nur seltener Fall sey, wie er sich auch wirklich erst nach 38 Jahren wieder ereignet hat (1827), und daß daher eine Weinlese welche man etwa in 20 bis 30 Jahren durchs Beziehen der Stöcke gewinnen kann, nicht einmal hinreichend ist, den Rebeigenthümer für die ihm während jenes Zeitraums durch diese Methode verursachte Baukostenzulage zu entschädigen; des Schadens nicht zu gedenken,

nahme auf der einmal angenommenen Bauart, und nirgends will sich der Winzer bereden lassen, daß hier und da etwas könnte mit Nutzen abgeändert werden. Wagt es zuweilen einer der vorurtheilsfreien oder vernünftigsten eine Abänderung vorzunehmen, so dient er zur Witzscheibe der ganzen Gemeinde, so daß wenn der Vortheil, den er sich von seiner Neuerung versprach, seinen Wünschen nicht vollkommen entspricht, er alsobald entmuthigt das Neue verläßt und zum Alten zurückkehrt.

Es ist wirklich schwer zu begreifen, wie es möglich sey, daß der auf demselben Grundboden, von oft einerlei Natur und Beschaffenheit, in der nämlichen Lage, und unter dem Einflusse einer gleichen Temperatur stehende Weinstock, einer oft ganz entgegengesetzten Baumethode benöthiget seyn soll, um die erforderliche Zeitigung seiner Trauben und die jeder Sorte eigene Tragbarkeit und Dauer zu erlangen; und doch sollte man glauben daß es so sey, wenn man hört: Die Weinrebe erfordere in diesem Canton, daß man sie in niedere horizontale Lauben forme; in einem anderen, daß man jeden Rebstock einzeln an Pfähle aufbinde und hoch halte; in dieser Gegend glaubt man jedem Stock vier bis sechs Ruthen (Gerten), die man in Bögen formt, lassen zu müssen; in jener meint man es wäre übel gethan, wenn jeder derselben mehr als zwei Ruthen zu Bögen und einen oder zwei Zapfen behielte. In einer andern Gegend behauptet man der Weinstock erleide keine Bögen, sondern bloß Zapfen und müsse immer nieder gehalten werden. Hier

---

der seinen bezogenen Weinstöcken durch die im Frühjahr öfters einfallende Fröste, während des nämlichen Zeitraums, zustoßen könnte.

setzt man den Würzling oder das Blindholz (Ruhholz) stockrecht, das heißt an den Platz, an dem der aus jenem werdende Weinstock bleiben soll; dort glaubt man zur Stärke und zu längerer Dauer desselben nothwendig zwischen den Satz setzen zu müssen, um ihn nach dem dritten oder vierten Laub an die bleibende Stelle links und rechts vergruben zu können, und dergleichen Sachen mehr.

Wer sollte nach Anhörung dieses Alles noch zweifeln können, daß nicht eine lange Erfahrung die Befolger einer jeden dieser Verschiedenheiten in der Bauart des Weinstocks berechtige, ja zwinge, so und nicht anders zu handeln? Wirklich kann es der genaue Forscher nicht verkennen, daß hier und da die Erfahrung eine jede derselben begründet habe; er bemerkt aber auch zugleich, daß ihre Anwendung überhaupt zu sehr verallgemeinert worden sey, da doch jede Rebbauart gewöhnlich auf gewisse Böden, auf besondere Lagen und auf einzelne Trauben-Varietäten vorzüglich passet, und nach diesen verschiedenen Umständen ihre Anwendung zu berücksichtigen sey. Es wird ferner jedem genauen Beobachter noch einleuchten, daß nicht die durch eigene Erfahrung erlangte Ueberzeugung von ihrer Vorzüglichkeit, die große Zahl der Weinpflanzer an die Befolgung dieser oder jener Baumethode so fest hält und sie gegen jede Neuerung oder vorgeschlagene Verbesserung darin so abgeneigt macht, sondern daß Mangel an Elementarkenntnissen in der so schwierigen Weinbaukunst, eine gewisse Behaglichkeit beim Alten zu bleiben und eingewurzelte Vorurtheile meistentheils Schuld daran sind. Denn fragt man die meisten unter ihnen über die Ursachen ihres angenommenen Verfahrens, so

antworten sie gewöhnlich: „Genug, so haben es unsere „Väter und deren Vorgänger gemacht, und diese „waren doch auch keine Narren oder Dummköpfe."

Diese Sprache in dem Munde des Landmannes wird einigermaßen durch die Erfahrung gerechtfertiget, wenn man sieht, wie die von bloß theoretischen oder Cabinets-Agronomen als höchst nützlich angepriesenen Neuerungen oder Verbesserungen im Gebiete des Feld- und Rebbaues in ihrer Anwendung oft so schlecht ausfallen; entweder weil die Erfahrung selbige nicht schon begründete, oder indem man sie als allgemein anwendbar anempfahl, da diese doch oft nur auf gewisse Lokale und unter gewissen Bedingungen, die man gewöhnlich festzusetzen vergißt, anwendbar sind. Ein einziges Exempel unter vielen, von dem was wir so eben sagten, wird hier nicht am unrechten Platze stehen.

Vor etwa 14 Jahren wurde eine besondere Art den Weinstock in 9 oder 10 Schuh hohe buschbäumige Pyramiden zu formen, von einem Eigenthümer einer Gebirgsgemeinde des Niederrheins, der aber kein eigentlicher Weinbau-Verständiger war, nicht nur als die ergiebigste oder einträglichste, am wenigsten Zeit und Kosten erfordernde, sondern auch als eine allgemein brauchbare Baumethode zur Nachahmung anempfohlen [1]).

---

1) Er behauptete sogar, daß ein mit 2000 solcher in buschbäumige Pyramiden geformten Traubenstöcken besetzter Platz, ein Jahr ins andere, 2000 Ohmen Wein abwerfe, während, sagte er, ein gleich großer mit 6000 gewöhnlich geformten Rebstöcken bepflanzter Bodenumfang in gemeinen Jahren nur 100 Ohmen, in den ergiebigsten aber kaum 200 Ohmen liefere.

Zum Glücke daß der, in seinen Unternehmen meist langsam handelnde elsässische Weinbauer, durch die Vorspiegelungen von den großen Vortheilen dieser neuen Bauart sich nicht hinreißen ließ, und nur hier und da einer, einen Versuch im Kleinen, auf einem entbehrlichen Platz seines Gartens damit anstellte; denn es ergab sich nach einer fünfzehnjährigen darüber erhaltenen Erfahrung, daß diese Bauart, welche bis auf weniges [1]) eine Nachahmung der des D. Knechts, von Rotenburg am Neckar, ist, zwar zu besserer Benutzung und zur Zierde an den Ecken großer Garten-Abtheilungen anwendbar sey; daß aber ihre Anwendung ins Allgemeine, unter unserm Himmelsstrich besonders, nicht nur weit weniger einträglich als die seit langem gebräuchliche sey, sondern vielmehr den Ruin des ganzen Rebgebirges nach sich ziehen würde, wie wir dieß in einer kleinen, an die königliche Central-Gesellschaft des Ackerbaues gesandten Abhandlung über diesen Gegenstand, bewiesen zu haben glauben.

Da der besagte Eigenthümer schon in den ersten Jahren des Versuchs seiner neuen Bauart, welchen er auf einem ungefähr drei Ares großen Platze eines eingeschlossenen Gartens gemacht, eine sehr überredende Denkschrift oder gelehrte Abhandlung darüber verfertigt und an einen berühmten Agronomen in Paris gesandt hatte, so wurde der Verfasser des kürzlich erschienenen Handbuchs des Weinbaues in Frankreich (Manuel du vigneron français par Thiebaud de Berneaud), verleitet, die Me-

1) Die spiralförmige Windung der Schenkel des Stocks um den Rebpfahl, welche bei der Bauart des D. Knechts nicht Statt hat.

thode den Weinstock in Pyramiden zu formen, den französischen Rebeigenthümern zu allgemeiner Nachahmung anzuempfehlen.

Man ersieht also aus diesem einzigen Beispiele, daß es nicht immer rathsam sey eine jede im Gebiete des Feld- und Rebbaues vorgeschlagene Neuerung oder Verbesserung sogleich im Großen vorzunehmen, wenn deren Anwendbarkeit nicht vorher schon durch die Erfahrung im Kleinen geprüft worden und deren Nutzen sich bestätiget hat; obgleich es eben auch unklug ist, wenn man jede dergleichen Vorschläge ohne Prüfung oder ohne von deren Unnützlich- oder Unanwendbarkeit überzeugt zu seyn, verwerfen will.

Es wäre in dieser Hinsicht zu wünschen, daß unsere Landleute überhaupt, der Feldbauer sowohl, als der Rebmann, mit der Practik noch Theorie verbänden, nämlich: daß sie mit den Elementen ihrer Kunst besser bekannt wären. Daß sie z. B. die Natur und Beschaffenheit des Bodens, den sie bearbeiten, die Natur der Pflanzen, welche sie bauen, so wie deren Verhältniß mit dem Grundboden, dem Dünger und der Bauart, und zugleich alle mit ihrem Gewerb verbundene wichtige Vortheile besser kennten; dann würde es ihnen ein Leichtes werden, die im Feld- und Rebbau, so wie in der Landwirthschaft überhaupt, von Zeit zu Zeit vorgeschlagene Verbesserungen oder Neuerungen zu würdigen und aus denselben das für jedes Lokal oder für jede Gegend brauchbare und nützliche herauszunehmen, so wie das unbrauchbare oder schädliche davon gleich zu erkennen. Auf diese Art würden die Unwissenheit und die gewöhnlich mit ihr verschwisterten Vorurtheile, aufhören ein fast unüberwindliches Hinderniß für mögliche Verbesserungen

zu seyn, von denen oft das Wohl so vieler Individuen, ja selbst das ganzer Länder abhängt.

Wie können wir aber hoffen, daß der Landmann in seinen Berufsgeschäften künftig gelehrter oder aufgeklärter werden kann, wenn man sich, wie es bisher geschehen, so wenig um seine Belehrung und Aufklärung bekümmert! Diese Belehrung ist dem Weinbauer vorzüglich nothwendig, weil die durch seine Unternehmungen begangene Fehler unter allen, in den übrigen Theilen der Landwirthschaft geschehenen, sowohl für ihn als selbst für den Staat, die nachtheiligsten Folgen haben. Sie ist heute um desto nothwendiger und dringender, da der Mangel an erfahrnen, theoretisch-practischen oder auch nur practischen Rebleuten von Tag zu Tag bemerkbarer wird.

Dürfen wir aber wohl hoffen, daß die, in dieser Hinsicht geäußerten Wünsche und Vorschläge einzelner Individuen, in einem Zeitpunkte Gehör finden werden, in welchem nur Stimmen für die Beförderung des Handels und der Industrie ertönen, während deren Grundstein, der Feld- und Rebbau, gleichsam keiner Achtung gewürdigt wird?

« Die großen Kapitalien, » sagte unlängst ein würdiger Vertheidiger des Ackerbaues in der Deputirtenkammer, „werden heute allein zu Finanzspekula„tionen und zum Wucher benutzt. Die landwirth„schaftlichen Unternehmungen sind ausschließlich den „ohnmächtigen Bemühungen der am wenigst-unter„richteten und ärmsten Klasse der Bürger überlassen. „Die Regierung thut nicht was sie thun sollte und „könnte, um den Ackerbau zu beleben, und um ihm „die mächtige Wirkung ihres unmittelbaren Schutzes „fühlen zu lassen; und scheint sie auch zuweilen sich

„damit beschäftigen zu wollen, so geschiehet es nur „um ihn unter einer Menge von Gesetzen, welche „den freien Absatz seiner Produkte hindern, indem „sie dieselbe mit außerordentlichen Abgaben belasten, „gleichsam zu ersticken.“

Man könnte noch hinzusetzen: daß die Regierung allen Arten von Unternehmungen ihren Schutz angedeihen läßt; daß sie, für jede Kunst, für jeden Gewerbszweig Schulen hält und Lehrer besoldet; für jede neue Erfindung oder Verbesserung im Gebiete derselben Belohnungen austheilt; in deren Interesse Preiße aussetzt, während für die landwirthschaftlichen Unternehmungen allein keine Vorschüsse gewagt, keine Vereine gebildet oder unterstützt werden, und der Feld- und Rebbau, letzterer besonders, als wäre in diesen zwei Künsten nichts mehr zu verbessern, nichts mehr zu erfinden, als bedürften sie keiner Aufmunterung, keiner Unterstützung, als gehörten sie als Erwerbszweige und als Quellen des Einkommens für den Staat betrachtet, in die letzte Reihe, kaum der Achtung gewürdiget werden. Sie haben weder Lehrer noch Lehrbücher, keine Zeitschriften; es wird, um ihre Vervollkommnung und ihren guten Bestand zu bezwecken, höchst selten ein Preiß ausgesetzt oder eine Belohnung ertheilt [1]).

---

1) Das agronomische Institut für den praktischen Unterricht der Theorieen und Methoden des vervollkommneten Ackerbaues (pour l'enseignement pratique des théories et méthodes de l'agriculture perfectionnée), welches vor kurzem durch eine anonyme Gesellschaft, unter dem Schutz der Regierung, in dem königlichen Domaine (Kammergut) zu Grignon errichtet worden, so wie die Bildung von Landwirthschafts-Vereinen, wozu das niederrheinische Departement den Anfang gemacht, scheinen doch zu beweisen, daß die

Maupin, ein erfahrner Oenolog und für das Wohl seines Vaterlands beflissener Mann, führte vor 60 Jahren schon ähnliche Klagen über die wenige Achtung, welche man in Frankreich der Weinbereitung gewährte. „Wie! rief er aus, alles, bis auf die „Künste und Manufakturen der Ueppigkeit und des „bloßen Vorwitzes, erfreuet sich der wohlthätigen „Blicke des Monarchen, und die Weinbereitung, „diese Fabrikation, welche man wahrhaft für die erste „der königlichen Manufakturen und für eine uner„schöpfliche Goldgrube des Staats ansehen sollte, „erhält nicht nur keine Bezeugung der Wohlthätig„keit, nicht einmal die geringste Achtung! Was für „ein seltsamer Widerspruch! Es gibt Ehren, Beloh„nungen und Achtung für Dinge, welche weniger „Achtung verdienen; und für eine Sache, welche un„endlich mehr verdient, gibt es nichts dergleichen! „Wenn man die Blüthe so sehr besorgt, wie kann „man die Früchte so schlechtweg vernachlässigen? und „was für Früchte erst? die kostbarsten unseres Bo„dens, in Hinsicht des Handels, welcher damit getrieben „wird."

Wenn diese Klagen vor 60 Jahren schon Grund gehabt haben, um wie viel gegründeter wären sie nicht in unsern Tagen? Denn bis zum Zeitpunkt der französischen Revolution waren die großen Eigenthümer von Weinbergen, meistens selbst geistliche oder weltliche Herrschaften, welche die Macht hatten, alle und jede, in dem Interesse ihres Weinbaus noth-

Regierung und die Gelehrten endlich anfangen das Bedürfniß zu fühlen, den Ackerbau besser zu würdigen. Für den Weinbau jedoch, diesen wesentlichen Zweig unsers Ackerbaues, ist bis dahin noch nichts versucht worden.

wendig befundene Lokal-Verordnungen zu machen oder dergleichen Maßregeln zu treffen, ohne die Dazwischenkunft der Landes-Regierung zu bedürfen. Diese Dazwischenkunft war also bloß dort nöthig, wo ein dem freien Absatz ihrer Weine entgegenstehendes Hinderniß zu heben, oder aber ein Mittel zur Beförderung desselben zu treffen war, und endlich im Fall wo der Weinbau auf eine, das Gleichgewicht der Landesprodukte störende Art sich zu verbreiten drohte.

Seit der Revolution aber sind jene großen herrschaftlichen Eigenthümer verschwunden, und seitdem verschwanden auch nach und nach alle jene wohlthätigen Einflüsse, welche ihre Macht und ihr Ansehen, ihr Wohlstand und ihre Aufklärung, so wie deren gutes Beispiel auf den Weinbau bewirkten. Dieß ist was heut zu Tage die Dazwischenkunft der Regierung und der Lokalbehörden, so wie die Mitwirkung der Ackerbaugesellschaften benöthiget; nicht zwar um die Verbreitung des Weinbaues noch mehr zu befördern, der es ohnehin in vielen Provinzen zu sehr ist, sondern um demselben wieder jene bleibende Richtung zu geben, welche zum wahren Vortheil der Weinbauenden sowohl, als zu demjenigen des Staats erfordert wird.

Um diese Richtung zu erlangen ist es vor allem nothwendig, den Weinbauer über seine wahren Vortheile, die, wie schon mehrmals gesagt, zugleich die des Staats sind, aufzuklären, indem man ihn belehre, auf welche Art er aus dem Bau der Weinrebe und aus deren Produkte den bestmöglichsten Nutzen ziehen könne. Dieß ist zwar keine so leichte Aufgabe, denn die Kunst des Weinbaues ist in der That weit schwerer auszuüben, als die meisten Menschen sich

den, weil sie eine jener Künste ist, welche
auf unveränderlichen oder festgesetzten Regeln
et; sie hat bloß allgemeine, welche in ihrer
endung, verschiedenen Abänderungen und Aus-
ten unterworfen sind. Das Clima und die
peratur der Gegenden, die Lage und die Natur
Bodens, die Eigenheiten der Traubensorten
endlich die Qualitäten der Weine, welche man
ten will, alle diese Dinge müssen streng und
genauer Sachkenntniß berücksichtigt werden.
's erfordert demnach diese Kunst von Seiten de-
ne sie mit Vortheil auszuüben gedenken, verschie-
, theoretisch-praktische Kenntnisse, unter denen
ich die vollkommne Kenntniß der zur Weinberei-
in starker Anzahl gebaueten Trauben-Varietäten,
der nothwendigsten, ja der unentbehrlichsten ist;
st, die Kenntniß der besonderen Eigenheiten jeder
ben-Varietät in Hinsicht ihrer Dauer und ihres
ags, in Hinsicht der Lage und der Beschaffenheit
Bodens, so wie der Bauart, die sie zur Erlan-
dieser Dauer und ihrer möglichen Fruchtbarkeit,
uch der vollkommenen Zeitigung ihrer Trauben,
dert; in Hinsicht des Geschmacks der Trauben
der Qualität Wein, die solche liefert, wenn sie
n oder auch mit verschiedenen Traubenarten
ischt zur Weinbereitung genommen wird. Ohne
wichtige Vorkenntniß wird der Weinbauer immer
hr laufen Fehler zu begehen, welche für ihn sehr
heilig seyn können. Denn wird er nicht in Er-
zielung derselben öfters in den Fall gerathen, sich
den Anschein eines stärkern Ertrags betrügen
ssen und dann meistens nur jene Trauben-Varie-
pflanzen, welche wenige gute Eigenschaften zur

wendig befundene Lokal-Verordnungen zu machen o
dergleichen Maßregeln zu treffen, ohne die Da
schenkunst der Landes-Regierung zu bedürfen. D
Dazwischenkunst war also bloß dort nöthig, wo
dem freien Absatz ihrer Weine entgegenstehendes H
derniß zu heben, oder aber ein Mittel zur Beför
rung desselben zu treffen war, und endlich im F
wo der Weinbau auf eine, das Gleichgewicht
Landesprodukte störende Art sich zu verbreiten dro

Seit der Revolution aber sind jene großen he
schaftlichen Eigenthümer verschwunden, und seit D
verschwanden auch nach und nach alle jene wohlt
tigen Einflüsse, welche ihre Macht und ihr Anseh
ihr Wohlstand und ihre Aufklärung, so wie De
gutes Beispiel auf den Weinbau bewirkten. Dieß
was heut zu Tage die Dazwischenkunst der Re
rung und der Lokalbehörden, so wie die Mitwirk
der Ackerbaugesellschaften benöthiget; nicht zwar
die Verbreitung des Weinbaues noch mehr zu be
dern, der es ohnehin in vielen Provinzen zu sehr
sondern um demselben wieder jene bleibende Richt
zu geben, welche zum wahren Vortheil der W
bauenden sowohl, als zu demjenigen des Sta
erfordert wird.

Um diese Richtung zu erlangen ist es vor allem n
wendig, den Weinbauer über seine wahren Vorthe
die, wie schon mehrmals gesagt, zugleich die
Staats sind, aufzuklären, indem man ihn beleh
auf welche Art er aus dem Bau der Weinrebe
aus deren Produkte den bestmöglichsten Nutzen
hen könne. Dieß ist zwar keine so leichte Aufga
denn die Kunst des Weinbaues ist in der That
schwerer auszuüben, als die meisten Menschen

einbilden, weil sie eine jener Künste ist, welche nicht auf unveränderlichen oder festgesetzten Regeln beruhet; sie hat bloß allgemeine, welche in ihrer Anwendung, verschiedenen Abänderungen und Ausnahmen unterworfen sind. Das Clima und die Temperatur der Gegenden, die Lage und die Natur des Bodens, die Eigenheiten der Traubensorten und endlich die Qualitäten der Weine, welche man erhalten will, alle diese Dinge müssen streng und mit genauer Sachkenntniß berücksichtigt werden.

Es erfordert demnach diese Kunst von Seiten derer die sie mit Vortheil auszuüben gedenken, verschiedene, theoretisch-praktische Kenntnisse, unter denen wirklich die vollkommne Kenntniß der zur Weinbereitung in starker Anzahl gebaueten Trauben-Varietäten, eine der nothwendigsten, ja der unentbehrlichsten ist; das ist, die Kenntniß der besonderen Eigenheiten jeder Trauben-Varietät in Hinsicht ihrer Dauer und ihres Ertrags, in Hinsicht der Lage und der Beschaffenheit des Bodens, so wie der Bauart, die sie zur Erlangung dieser Dauer und ihrer möglichen Fruchtbarkeit, wie auch der vollkommenen Zeitigung ihrer Trauben, erfordert; in Hinsicht des Geschmacks der Trauben und der Qualität Wein, die solche liefert, wenn sie einzeln oder auch mit verschiedenen Traubenarten vermischt zur Weinbereitung genommen wird. Ohne diese wichtige Vorkenntniß wird der Weinbauer immer Gefahr laufen Fehler zu begehen, welche für ihn sehr nachtheilig seyn können. Denn wird er nicht in Ermangelung derselben öfters in den Fall gerathen, sich durch den Anschein eines stärkern Ertrags betrügen zu lassen und dann meistens nur jene Trauben-Varietäten pflanzen, welche wenige gute Eigenschaften zur

Weinbereitung besitzen? Oder wird er nicht dieselbe in Boden und Lagen pflanzen, welche der längern Dauer und Tragbarkeit des Weinstocks oder der vollkommenen Zeitigung der Traube hinderlich sind? Oder er wird selbst, um gewisse Qualitäten Wein zu erhalten, verschiedene Trauben-Varietäten in unverhältnißmäßiger Zahl gegen einander bauen oder untereinander vermischen.

Aber eben diese wichtigen Kenntnisse, ohne welche die Vervollkommnung des Weinbaues etwas Unmögliches bleibt, sind es, welche bis dahin die unvollkommensten, am schwersten zu erlangenden und daher die am wenigsten verbreiteten sind, weil die Gelehrten selten praktische Agronomen oder Oenologen und diese letztern hinwieder selten Gelehrte oder Schriftsteller sind, und ihre, in diesem Fall so nothwendige Zusammenkunft, so wie die Mittheilung und der Austausch gegenseitiger Einsichten, Begriffe und Erfahrungen so selten statt finden; besonders auch weil viele Gelehrte in dem Wahne stehen, als wäre die vollkommene Erkenntniß der verschiedenen Trauben-Varietäten etwas Unmögliches wegen der großen Zahl und der verworrenen Namen derselben und weil auf einer andern Seite die praktischen Weinbauern das, was sie über diesen Gegenstand wissen, als ein Geheimniß bewahren zu müssen glauben. Wir hoffen aber, durch unsere nächstens erscheinende Beschreibung der im Elsaß zur Weinbereitung gebaueten Trauben-Varietäten, zu beweisen, daß der Wahn der ersteren ungegründet und die Zurückhaltung der letzteren ein Verbrechen sey [1]).

1) Vollkommene Beschreibung von 36 heut zu Tage in den beiden Rhein-Departementen zur Weinbereitung gebaueten Traubensorten und Varietäten.

Es ist höchste Zeit diese schädliche Lücke in der Weinbaukunst einmal auszufüllen, damit dies aber geschehe, so ist die Mitwirkung aller erfahrnen, wohlgesinnter Acker- und Weinbau-Verständigen, als Ackerbau-Gesellschaften und Landwirthschafts-Vereine, so wie der mächtige Schutz, die Aufmunterung und die Unterstützung der Regierung nothwendig. Es soll allen darum zu thun seyn, daß das höchst wichtige Studium der verschiedenen Traubensorten mit ihren Varietäten, welche wirklich in den wesentlich weinbauenden Ländern oder Provinzen existiren, befördert werde. Ohne die Erlangung dieser Kenntnisse wird, wie Caumels ganz richtig bemerkt[1]), die Schwierigkeit nicht zu überwinden seyn ein gründliches System, weder über die Wahl und Vermischung der Trauben um gute Weine zu erlangen, noch über die einer jeden Sorte angemessene Bauart, Lage und Boden, über ihre Düngart rc. zu errichten.

Die Möglichkeit, die Aufstellung dieses Systems

Dieses Werk wird enthalten:

1. Die äußern Merkmale, woran jede Varietät leicht zu erkennen und von andern zu unterscheiden ist. 2. Ihre Geschichte. 3. Die verschiedenen Namen, unter welchen sie sowohl in den beiden rheinischen Departementen, als auch im Innern Frankreichs und selbst im Auslande gebaut werden. 4. Ihre besondere Eigenschaften, sowohl in Rücksicht der Lage, des Bodens und der Bauart, die jeder zur Erhaltung ihrer eigenen Dauer, Fruchtbarkeit und vollkommenen Reife der Trauben nothwendig scheint, als in Rücksicht des Geschmacks der Beere und der Qualität des daraus erhaltenen Weins, entweder da man selbige einzeln oder aber mit andern vermischt, auf die gewöhnliche oder auf eine besondere Art gähren läßt rc.

1) Caumels Vorrede zu dem Versuch über die verschiedenen Trauben-Varietäten in Spanien, von S. Roxas Clemente.



zu erreichen, wird hoffentlich aus unserer angezeigten Beschreibung einleuchten.

Sollten aber unsere Bemühungen in dieser Hinsicht vollkommene Früchte bringen, sollen daraus dem Bürger sowohl als dem Staat die erwünschten Vortheile erwachsen, so muß die Regierung sichs zur Pflicht machen, alles anzuwenden, was den Verbrauch und den Absatz der Weine befördern kann. Des Staates eigenes und größtes Interesses erfordert es.

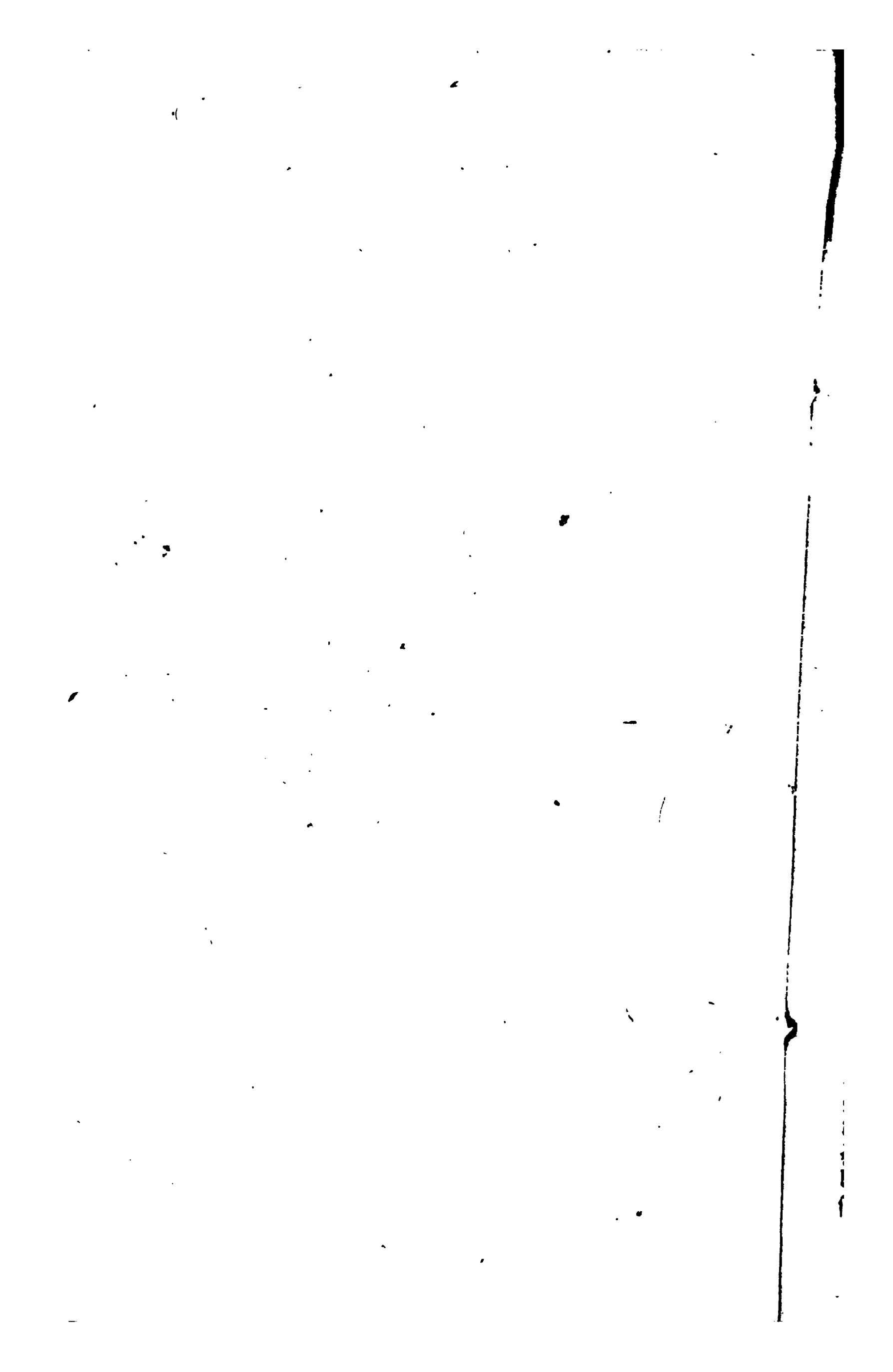
Moupin bemerkt ganz richtig „ daß die Abgaben „von den gegohrnen Getränken, seit langem her, eine „fast unerschöpfliche Goldgrube sind. “ Sollen sie dieß bleiben, soll diese Goldgrube sich nicht durch den Ruin der weinbauenden Gegenden verschütten, so dürfen die Gebühren auf den Wein nicht übertrieben hoch, noch zu sehr vervielfältiget seyn; die Circulation der Weine und der Branntweine, so wie deren Verkauf ins Kleine, darf nicht auch noch obendrein durch lästige Formalitäten erschwert werden, während man ihre Ausfuhr oder deren Verkauf an Fremde unmöglich macht.

Es blieb noch manches im Interesse unseres Weinbaues zu sagen übrig, was aber hier zu weitläufig wäre und was wir auf eine andere Gelegenheit mitzutheilen versparen wollen.

Wir schließen nun mit dem Wunsche, daß gegenwärtiges Werkchen zur Vervollkommnung unsres Weinbaus, eines der wichtigsten Zweige unsrer Industrie, so wie zur Wiederkehr seines vordem mehreremal blühenden Zustandes beitragen möge. Die Erfüllung dieses Wunsches würde unser Bemühen reichlich belohnen.

Inhalt.

II. Zustand des Weinbaues in neuerer Zeit.



Auszug des Bücherverzeichnisses

von

Friedrich Carl Heitz, Buchdrucker und Buchhändler,

Schlauchgasse No. 3, in Straßburg.

Das Elsass.

Neue historisch-topographische Beschreibung der beiden Rhein-Departemente,

von

Johann Friedrich Aufschlager.

Drei dicke Theile in 8. Mit 2 Charten, einem Plane von Straßburg und 8 Ansichten wovon 4. von Hrn. Helmsdorf. Preiß 15 Fr.

Zur Bequemlichkeit der Liebhaber verkauft man jeden Theil dieses interessanten Werks einzeln; die 2 ersten Theile zu 6 Fr. jeder und der 3te zu 3 Fr.

Der erste Theil enthält die Geschichte des Elsasses von den frühesten Zeiten seiner Bewohner an bis auf unsere Tage. — Der zweite Theil begreift die topographische Beschreibung der beiden Rhein-Departemente in ihrem jetzigen Zustande. — Der dritte oder Supplement-Band enthält 1) ein alphabetisches Sach-Register um die Nachsuchungen in den beiden ersten Theilen zu erleichtern; 2) einen Ueberblick der Mineralogie, der Geognosie und der Petrefakten der beiden Rhein-Departemente von Hrn. Voltz, Ingénieur des mines; 3) ein Verzeichniß der seltneren Pflanzen des Elsasses und des Wasgaues, von Hrn. Kirschleger; 4) eine Uebersicht der merkwürdigsten im Elsaß einheimischen Thiere, von Hrn. Herrmann, Professor an der königlichen Akademie in Straßburg; 5) ein Verzeichniß der gedruckten Werke und Handschriften über die Topographie, die Statistik, die Natur-

